€ 1,50
2/06

GrillZeit

DAS MAGAZIN FÜR GRILLAMATEURE

GRATIS Exemplar



Hausfreunde
Indoor-Special

Das Ländermatch
Österreich schlägt Brasilien 5:4

Grillen im Schnee
Der Trend, der aus der Kälte kam...

AMA-Grillclub-Mitglied werden und einen von 14 Preisen gewinnen • Indian Winter
Würztipps vom Experten • Internationale Spieß-Gesellen • Das Beste zum Feste



Direkt vom Bauern – oder besser Wech

HERMINE WECH
KÄRNTEN
Qualität vom Bauern
www.wech.at

Am liebsten würde man sein Geflügel direkt vom Bauern holen. Aber wozu der Aufwand, wenn es zartes Hendl und allerfeinsten Truthahn vom Wechbauern täglich frisch im Supermarkt gibt. Und das Beste: Wo Wech drauf steht ist garantiert nur Bauernhofqualität drin!

DIE1NS



Inhalt

Editorial



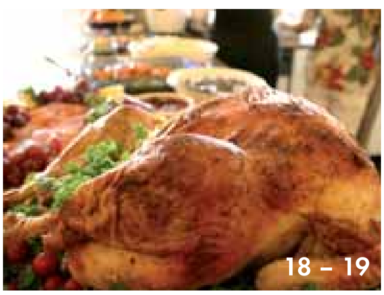
EM 2006:
Heiß umkämpft

AMA GRILL CLUB



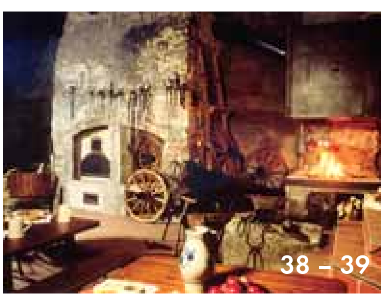
Grillen im Schnee!
Der Trend, der aus der Kälte kam...

Besser Grillen



Die Pute am Festtagstisch
Indian Winter

Essen & Trinken



Zimmer mit BBQ-Aussicht
Grill-Idyll

Hier & dort

Neu am Markt

Frei Luft



Liebe Leserinnen und Leser,
werte Freunde des heißen Rostes,

wundern Sie sich nicht allzu sehr, wenn Sie ausgerechnet jetzt die neue „GrillZeit“ in Händen halten. Denn es ist schon unsere erklärte Absicht, das Grillvergnügen als ganzjähriges zu betrachten. Darin bestärkt uns auch das enorme Interesse, dem unsere Erstausgabe im vergangenen Sommer begegnet ist.



Diese erste „GrillZeit“ war wahrlich ein „Big Bang“: 380.000 Exemplare wurden in ganz Österreich verteilt, mehr als 12.000 Leser haben sich bisher als Mitglieder des „AMA-GrillClubs“ registriert – der Großteil davon online, um in den vollen Genuss der kostenfreien Clubvorteile zu gelangen. Damit stellt dieses neue
Magazin alles in den Schatten, was bisher an einschlägigen Medien am Markt war.
Weder GrillZeit noch der AMA-GrillClub denken auch nur im Geringsten daran, einen saisonal bedingten Winterschlaf zu halten. Also finden Sie diesmal in unserem Magazin Tipps und Rezepte für das Grillen in der kalten Jahreszeit, sowohl im Freien – übrigens ein Megatrend, der aus den USA und Skandinavien allmählich auch nach Österreich kommt – als auch für die domestizierten Formen des Grillens in den eigenen vier Wänden.
Inhalt ist nicht nur das „BBQ im Schnee“ à la St. Moritz, sondern sind auch Tipps für Indoor-Grillevents und kulinarische Trends wie „Yakitori“, „Kebab“, „Gyros“ und „Raclette“. Sowie der Schwerpunkt „Das Beste zum Feste“ mit ausgewählten Grill-Rezepten und Empfehlungen für die kommenden Feiertage. Und eine ganze Reihe weiterer Informationen zum Thema.
Und sollten Sie noch kein Mitglied des AMA-GrillClubs sein, so haben Sie auch diesmal wieder Gelegenheit, dies nachzuholen und dabei vielleicht auch noch einen der interessanten Preise zu gewinnen.

Wir wünschen Ihnen daher nicht nur schöne und erholsame Feiertage, sondern auch im Winter eine schöne Zeit beim Grillen.

Ihr GrillZeit-Team & Ihr AMA-GrillClub

Impressum • Herausgeber: produktiv KEG • Redaktion: Nicole Hoffmann, Brigitte Rechberger, Kiki Sabitzer, Michael Schubert • Produktion: produktiv KEG • Alle: A-2102 Bisamberg, Hagenbrunner Straße 16 • Tel.: 0043/2262/71746-0, email: redaktion@produkt.at, Fax: DW 30, ISDN: 0043/2262/74847, FTP: ftp.produkt.at. • Druck: Goldmann-Druck AG • Grafik: Katharina Biber, Christa Binder • Bildbearbeitung: Rudolf Koch
Redaktionelle Fotos: AMA-Marketing; Adi Matzek, Weber-Stephen, Michael Schubert, ABA, Rudolf Stückler; Lori Sparkia, Macaeo, Liv Friis-Larsen, Suprijono Suhartjoto, Jose Gill, Norman Poison, Rohit Seth, KHZ, Leah-Anne Thompson, XMas Baby, Isatori, Harris Shiffman, Franz Pflügl, Mark Penny, Luchs/Fotolia.de

AMA GRILLCLUB MITGLIED WERDEN UND GEWINNEN!

1.–3. Preis

Q-100 Komplett-Sets
bestehend aus dem chicen, mobilen Gasgriller von Weber samt Q-Grillwagen, Q-Grillbesteck und drei Gaskartuschen im Wert von € 310,–.



Symbolfoto



9. Preis

ist ein Weber „Fireplace"
im Wert von € 189,–, der mobile offene Kamin für die Terrasse

10.–14. Preis

Hochwertige Zweisitzer-Tourenrodeln
aus Esche vom Rodelspezialisten Gasser aus Matrei im Wert von je € 100,–



Symbolfoto



4.–8. Preis



BeerTender B95
inkl. einem Fass „Zipfer" im Wert von € 309,–

Ihre Club-Vorteile

- ✔ Exklusive Grill-Artikel für Clubmitglieder
- ✔ Neue Produkte kostenlos testen
- ✔ Günstige Einkaufskonditionen
- ✔ Spezielle Grillkurse
- ✔ Die besten Grill-Rezepte
- ✔ Gratis-Abo der „GrillZeit" (3x jährlich)
- ✔ Club-Newsletter mit aktuellen Informationen
- ✔ Erfahrungsaustausch im Internet
- ✔ Profis beantworten Ihre Grill-Fragen
- ✔ Kein Mitgliedsbeitrag, keine Verpflichtungen

Einfach anmelden unter www.ama-grillclub.at, bzw. per Email grillclub@ama.gv.at oder per Fax 01/33151-498

Einsendeschluss: 31. 12. 2006

Die Ziehung des Gewinnes erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Eine Barablöse ist nicht möglich. Die Gewinner werden schriftlich verständigt.

Winter-Grillseminar

Natürlich gilt gerade bei klirrender Kälte: Vorbereitung und Planung des Grillevents ist oberstes Gebot. Adi Matzek, Weltmeister im Profigrillen, bietet das nötige Know-How in Sachen Ausrüstung, Technik, Speisen- und Getränkeauswahl. Ein paar seiner Profi-Tipps verrät er uns hier, Genaueres bei seinen „Winter Grill Seminaren“.

Nachdem viele begeisterte Griller auch im Winter grill-fit sein wollen, bietet Adi Matzek nun auch entsprechende Schulungen an. Auf dem Lehrplan stehen der Umgang mit den Besonderheiten, die sich aus der kalten Witterung ergeben, aber auch spezielle Rezepte, die der Jahreszeit entsprechen.

Oben-Mit. Zunächst erfährt der interessierte Wintergrillamateur alles über winterfeste Gerätschaft, die optimale



(möglichst windstille) Platzierung im verschneiten Garten sowie Utensilien für das winterliche Gartenfest.
Ein weiterer Kursinhalt ist aber auch ein besonders interessantes Outdoor-Koch-Gefäß mit dem Namen „Dutch Oven“. Der dickwandige, gusseiserne Topf mit eng schließendem Deckel steht auf drei Beinen und ist optimal für das Außer-Haus-Garen geeignet.



Da die Briketts sowohl unterhalb des Topfes, als auch direkt am Deckel angebracht werden können, kann man zwischen Unter- und Oberhitze variieren, oder erzeugt im Inneren des „Ovens“ Rundumwärme. Wichtig ist, dass das Gefäß unbedingt vorgewärmt werden muss. Für die verschiedenen Zutaten werden jeweils eigene „Dutch Ovens“ verwendet, die einfach übereinander gestapelt werden, z.B. mit einem Braten in der untersten, Kartoffeln in der mittleren und Broccoli in der obersten „Etage“, wobei natürlich die unterschiedlichen Garzeiten zu beachten sind.

Hitzig. Aber auch dem Warmhalten ist ein wichtiges Kapitel gewidmet. Denn während der Braten im Grill liegt, empfiehlt es sich, die Gäste nicht nur bei Laune, sondern vor allem warm zu halten. Und zwar nicht nur äußerlich. Für Wärme sorgen auch Punsch, Glühwein oder Grog, z.B. an einer offenen Feuerstelle genossen. Beim Essen sollte man ebenfalls auf die Saison achten, betont Adi Matzek. Denn: „Sowohl bei der Auswahl des Fleisches, als auch bei Beilagen und Gewürzen bieten sich im Winter einfach andere Dinge an“. Wild und große Braten mit einem guten Saft etwa tun uns im Winter eindeutig besser, als ein kurzgebratenes Geflügel mit einem knackigen Salat. Als besondere Beilage empfiehlt Matzek etwa „Kürbisspaghetti“. Hierbei wird ein Kürbis im Ganzen gegrillt und – erst wenn er gar ist – halbiert und entkernt. Schließlich schabt man mit einer Gabel quer gegen die Fasern „Spaghetti“ aus – „eine super Beilage gerade zu dieser Jahreszeit“ ist der Grillprofi begeistert.
Scharfe Gewürze oder auch mit Pflaumen verfeinerte Gerichte sind im Winter ebenfalls angesagt. Mit erfrischenden Aromen wie Limette oder Minze ist allerdings besser bis zum Frühling zu warten. Angelehnt an die „5 Elemente Küche“ wird in der „1. Grill- und BBQ-Schule Österreichs“ auch auf diese Aspekte eingegangen. Verkostet werden die zubereiteten Speisen übrigens in der gemütlichen, kamingeheizten Stube von Adi Matzek – denn mit Handschuhen essen ist dann doch nicht so der Renner.
Das nächste Wintergrillseminar der 1. Grill- und BBQ-Schule in Horn findet am 10. März 2007 statt (www.grillschule.at).

Schwein gehabt. *Es muss nicht immer Schweinsbraten sein. Kürzlich demonstrierte Adi Matzek auch, was man mit dieser beliebten Fleischsorte am Griller alles machen kann. Denn exklusiv für AMA GrillClub-Mitglieder veranstaltete die 1. Österreichische Grill- und BBQ-Schule in Horn diesen Herbst einen eigenen Grillkurs zum Thema. Adi Matzek weihte die Teilnehmer in die Geheimnisse von Filet bis Spanferkel ein (etwa, wie die Schwarte besonders knusprig wird). Küchenmeister Martin Kranzler zeigte zusätzlich, wie man Wok und Griller zur Zubereitung von Gemüse kombinieren kann.*



Text: Kiki Sabitzer

Know-How mit Garantie

Wer mit Ambition grillt, orientiert sich nicht an den Bratwurst-Künsten des Nachbarn, sondern lieber an den Großmeistern des Faches. Die ihr Wissen ja oft und gerne in Kursen weitergeben. Doch ist nicht alles Gold was grillt.

Die Spreu vom Weizen beziehungsweise den Könner vom Dampfplauderer zu trennen ist nicht die einzige Herausforderung. Auch Wissen zu vermitteln ist nicht jedermanns Sache, sondern eine weitere Qualitätsdimension. Gute Grill-Trainer eindeutig zu identifizieren ist daher für den Laien meist nur zu spät möglich – nämlich erst im Nachhinein.

Abhilfe soll hier in Zukunft eine Zertifizierung des AMA-GrillClubs schaffen, die dem Besucher eines mit dem entsprechenden Gütesiegel ausgestatteten Grillseminars in ganz Österreich den gleichen Qualitätsstandard der Schulung garantieren wird. Und die gleichen Inhalte, wenn ein Grundkurs gewählt wurde.

So wird gewährleistet, dass diese Basis-Seminare sämtliche notwendigen Informationen mindestens zu den folgenden Themen beinhalten:

- Grillertypen und ihr jeweiliger Gebrauch – vom einfachen Adventure-Grill, Gas-Grill, Elektro-Grill über Kugel-Griller bis hin zum Barbecue-Ofen.
- Heizmaterialien (Holz, Holzkohle, Holzkohlenbriketts, Gas, Strom)
- Richtiges Anzünden (mit Anzünde-Würfel, -Paste und/oder Kamin)
- Fleisch- und Produktauswahl (Fleischkunde)
- Würzen (Würz- und Kräuterkunde), Salzen
- Marinieren
- Direktes und indirektes Grillen bzw. Barbecue
- Erkennen von Garstufen und Garzeiten
- Sensorik, Organoleptik (Geruchs- und Geschmackslehre)
- Zubereitungsempfehlungen
- Reinigen des Grills
- Unfallverhütung

Im Vorfeld der Zertifizierung werden also nicht nur die fachlichen Fähigkeiten des Seminarleiters und jene der Wissensvermittlung geprüft und beurteilt, sondern auch Inhalte und Methoden eindeutig definiert und im Ausbildner-Seminar vertieft. Als „Trainer der Trainer", aber auch als erste Träger des neuen Gütesiegels stehen jetzt schon drei Experten fest, die ihr Wissen gerne mit Kollegen und den Lesern der GrillZeit teilen:

DIE TRAINER DER TRAINER

Johann Stabauer, Gründungsmitglied der Austrian Barbecue Association und Vorgriller der Nation (wie ihn die österreichische Fleischerzeitung genannt hat), sowie Leiter und Organisator von vielen nationalen und internationalen Grillveranstaltungen und Ausbildner für Grill-Juroren;

Adi Matzek, mehrfacher Staats-, Europa- und Weltmeister sowie Grillbotschafter im In- und Ausland; Leiter der 1. Österreichischen Grillschule in Horn, sowie Redaktionsmitglied der GrillZeit.

Franz Kupetzius, mehrfacher Staats-, Europa-, und Weltmeister in den Einzeldisziplinen sowie Mister Barbecue, Chef des österr. Grill-National-Teams in Memphis on May sowie bei der „Invitational-world-barbecue-Championship" in Lynchburg beim Jack Daniels LTD.

Aktuelle Termine

Veranstalter, Ort	Telefon	Termine	Themen
Fa. Hinterholzer und Johann Stabauer Oberndorf, Kirchplatz 2	06272/42140	1.12.2006	Winter-Grillseminar
Franz Kupetzius, Wels, Stadtplatz	0664/2609064	24.11.2006 bis 24.12.2006	Franzis BBQ-Advent
Adolf Matzek, Horn, Pragerstraße 19 www. grillschule.at	02982/2637	10.03.2007	Barbecue im Herbst & Winter

Text: Michael Schubert

EM 2006: Heiß umkämpft

Ende September ging es bei wechselhaftem Herbstwetter im Südtirolerischen St. Pauls nicht nur um den Europatitel im professionellen Barbecue, erstmals wurde auch die Weltrangliste der internationalen Profi-Griller präsentiert. Und siehe da: Zwei österreichische Teams finden sich unter den fünf besten der Welt.

Das nasskalte Herbstwetter störte bei dieser Veranstaltung niemand, denn für ein hitziges Klima sorgten ohnehin die aufgebauten Grill-Gerätschaften und die gespannte Geschäftigkeit der Teilnehmer. 15 Barbecue-Teams trafen sich inmitten schönster Südtiroler Bergkulisse und grillten um den Titel „European Barbecue Champion". Siegreich gingen schließlich die Schweizer aus dem Wettkampf hervor. Das „World Barbecue Team Switzerland" überzeugte die 60 internationalen Schiedsrichter, die in Blind- und Tischverkostungen über Sieg und Niederlage zu entscheiden hatten. Erstmals durfte sich ein Team aus Deutschland, das „Gourmet Grill Team e.V. Pforzheim", über den Vize-Europameistertitel freuen. Den dritten Stockerlplatz ergrillte ebenfalls ein legendäres Schweizer Team: „Grill Ueli Team Switzerland".
Mit Spannung wurde aber auch die Präsentation der „World Barbecue Association Weltrangliste" erwartet. Und hier finden sich gleich zwei österreichische Teams unter den ersten Fünf: Auf Platz 2 die „Salzburger BBQ Bulls" (Bild rechts oben) und auf Platz 5 die „Waldviertler Hornochsengriller". International werden mit der Weltrangliste alle Teams erfasst, die nach den anerkannten Regeln der WBQA im Rahmen offizieller Grillbewerbe antreten. Der Titel für den ersten der Liste als „Barbecue Champion of the World" ergibt sich aus der gesammelten Weltranglistenpunktezahl und geht dieses Jahr ebenfalls an das „World Barbecue Team Switzerland".
Dass es auch beim Hochleistungs-Grillen jedoch mehr um den Spaß an der Sache als nur um den Sieg geht, hat dieses Grill-Event auf jeden Fall bewiesen. Hunderte Gäste feierten mit den Teams und genossen die tolle internationale Stimmung.







So sehen Gewinner aus



Dass eine Mitgliedschaft im AMA-Grillclub äußerst gewinnbringend ist, davon konnten sich auch die 77 Gewinner unseres Gewinnspiels in der letzten Ausgabe überzeugen. Christine und Andreas Stubauer durften sich über den Hauptpreis freuen: ein „Q 300" Gasgriller von Weber samt Zubehör und Weber-Grillkochbuch im Wert von insgesamt 700 Euro . Dazu gab es noch eine persönliche Schulung durch Weber-Marketingleiterin Karen Schausberger (unten rechts im Bild). Wir gratulieren allen Gewinnern recht herzlich !



Text: Kiki Sabitzer

Kein Tritt ins Fettnäppfchen

Mag. Christian Putscher – Ernährungswissenschafter mit gesundem Genusssinn – geht dem Nutzen vom Fett im Fleisch auf den Grund. Dass dieses ein wichtiger Geschmacksträger ist und auch bei der Verwertung von Vitaminen eine wesentliche Rolle spielt, ist bekannt – darüber hinaus liefert tierisches Fett aber auch essentielle Fettsäuren, die wichtig für das Immunsystem sind.

Auch wenn wir es mit reichlich Vitaminbeilagen dekorieren, Star der Grillshow ist und bleibt das saftige Stück Fleisch, das verführerisch duftet und erst recht schmeckt. Bei aller Freude über ein gelungenes Steak oder einen schönen Braten – viele Menschen haben die Warnung mancher Ernährungsgurus vor den bösen Fetten im Ohr, die das ebenso böse Fleisch enthalten soll. Und damit trübt das schlechte Gewissen mitunter den Genuss. Enthaltung wäre allerdings eine kurzsichtige und wenig zuträgliche Strategie.

Nicht ob, sondern wie und wieviel

Prinzipiell muss man, wenn man von Fetten redet, immer auf die unsichtbaren und die sichtbaren Varianten eingehen. Denn die meisten Fette essen wir, ohne uns dessen überhaupt bewusst zu werden: Chips, Kuchen, Gebackenes und Frittiertes transportieren tatsächlich unerkannt gehörige Mengen in unseren Stoffwechsel. Besonderes Augenmerk soll den gehärteten Fetten geschenkt werden, da diese Mitverursacher eines erhöhten Risikos für Herzkreislauferkrankungen sind.

Bei einem Stück Fleisch sieht die Sache schon anders aus. Denn erstens sind die Fettanteile (speziell bei Schweinefleisch) durch Zuchterfolge in den letzten Jahrzehnten auf einen Bruchteil einstiger Üppigkeit gesunken und zweitens kann man durch die bewusste Auswahl fettarmer Teilstücke und Fleischarten diese Anteile bis unter die 2%-Marke drücken.



Der Küchenalltag zeigt: Das meiste Fett wird erst bei der Zubereitung zugeführt. Die Extraportion Kräuterbutter oder eine üppige Mayonnaise – das sind die wahren Fettnäpfchen, in die man nur treten sollte, wenn man sich das physisch leisten kann.



Mag. Christian Putscher, unabhängiger Ernährungswissenschafter und Autor.

Fett im Fleisch ist außerdem kein guter Versteckspieler, sondern eher eine offensichtliche „Randerscheinung“ und davon trennt man sich ganz leicht. Allerdings empfiehlt es sich, gerade beim nahezu fettfreien Garen am Grill, das „Randl“ oder „Auge“ erst kurz vor dem Verzehr zu entfernen, denn Fett ist für den Geschmack, den zarten Biss und die Saftigkeit unentbehrlich.
Aber nicht nur Geschmack transportiert Fett optimal, sondern



auch viele Vitamine (A, D, E, K) die nur in Allianz mit Fetten überhaupt verwertet werden können.

Nicht ob, sondern welches

Außerdem sollte man sich vor Fett im Fleisch nicht wirklich fürchten, enthält es doch viele essentielle Fettsäuren, die mehr als wichtig für unseren Körper sind. Da wir sie nicht selbst bilden können, müssen wir die ungesättigten Fettsäuren unserem Körper mit der Nahrung zuführen. Und hier kann man einiges für den Ruf des Fleisches tun, denn natürlich enthält Fleisch auch gesättigte Fettsäuren, die wir bekanntermaßen in eher geringen Dosen konsumieren sollten, aber Muskelfleisch versorgt uns auch mit den wichtigen ungesättigten Fettsäuren, die einen direkten gesundheitlichen Nutzen für unseren Organismus haben. Omega 3- und Omega 6-Fettsäuren, beide im tierischen Fett enthalten, sind bei Immunabwehrreaktionen in unserem Körper wichtige Verbündete und helfen etwa bei verschiedensten entzündlichen Erkrankungen. Hier sollte man aber auch immer ein Auge auf die Qualität des Fleisches haben. Denn umso besser Haltung und Fütterung, desto besser also das Fleisch, desto hochwertiger sind nachgewiesenermaßen auch die enthaltenen Fette.

Text: Kiki Sabitzer / Christian Putscher

Prüfung für die Prüfer

Geschmäcker und Ohrfeigen sind bekanntlich verschieden. Um bei Grill- und Barbecuemeisterschaften dennoch ein faires Bewertungsverfahren zu garantieren, bietet die Austrian Barbecue Association eigene Lehrgänge für Juroren an.

Für nationale oder internationale Grillwettbewerbe werden in der Regel – je nach Teilnehmerzahl – Hunderte von Juroren benötigt. Diese müssen nicht nur über ein höchstes Maß an Konzentration und Schnelligkeit bei der Bewertung verfügen, sondern auch kompetentes Allgemeinwissen über Garmethoden, Fleisch- und Gewürzkunde aufweisen. Und ebendieses wird bei den Lehrgängen für zertifizierte Jurorinnen und Juroren, die die ABA gemeinsam mit der WBQA durchführt, vermittelt.



Als Lehrmeister konnte mit Johann Stabauer ein Grill-Profi der ersten Stunde gewonnen werden. Seines Zeichens Gründer und Ehrenpräsident der Austrian Barbecue Association hat man in ihm mit Sicherheit einen besonders versierten Seminarleiter gefunden. Seine Fähigkeiten stellte er kürzlich beim 2. WBQA-Jurorenlehrgang der ABA von 11. bis 12. November unter Beweis. Die künftigen Juroren sind sehr zahlreich im Seehotel Hafnersee in Keutschach erschienen, um sich von Johann Stabauer in die Philosophie des Grillens einführen zu lassen und erfuhren von ihm alles Wesentliche über Sensorik und Eigenschaften des Grill-Fleisches, Gewürze und Kräuter sowie Garstufen. Gemeinsam lernte man richtig riechen, fühlen und schmecken anhand verschiedener Produkte. Außerdem wurden die Bewertungsrichtlinien erläutert, Beurteilungsblätter erklärt und auf alle Besonderheiten aufmerksam gemacht. Sonntag Mittags ging´s dann ans Eingemachte: Der Menühauptgang, ein Grillteller, war als „Prüfungsaufgabe" zu bewerten. Auf Basis des soeben erlernten Seminarinhalts sowie des eigenen Grillwissens kam es zu natürlich etwas unterschiedlichen, aber allesamt kompetenten Beurteilungen und Meinungen. Zum Abschluss konnte ein strahlender ABA-Präsident allen Kandidaten zusammen mit dem Teilnahmezertifikat auch den Juroren-Pass überreichen, welcher den Inhaber berechtigt, bei allen offiziellen Barbecue-Wettkämpfen als Juror zu amtieren.

Aufgrund des großen Interesses ist für 2007 bereits ein zweiter Teil des Seminars unter dem Motto „Hautnah am Grill" geplant. Einsatzgebiete für die frischgebackenen Juroren gibt es jedenfalls genug – beispielsweise die 9. Grill- und Barbecuemeisterschaften Österreichs gemeinsam mit dem 10-jährigen Jubiläum der „Salzburger Barbecue Bulls". Den Termin erfahren Sie rechtzeitig in der nächsten Ausgabe der „GrillZeit".

Text: Brigitte Rechberger

Fotowettbewerb Die Damen vom Grill

Grillen ist meist noch Männersache – wir brachen aber in unserer letzten GrillZeit eine Lanze für die zunehmende Zahl der „Damen vom Grill". Als Beweis für das weibliche Engagement am Rost forderten wir die feminine Hälfte der Nation auf, sich beim Grillen fotografieren zu lassen und uns diese Fotos zu schicken. Hier präsentieren wir Ihnen eine kleine Auswahl der Einsendungen und bedanken uns bei allen Teilnehmerinnen mit einem Original „AMA-Grillclub"-T-Shirt.









Über den ersten Preis darf sich Frau Rebekka Stock freuen: Ihre Grillkünste kann sie nun bei einem Grillseminar von Adi Matzek in Horn vertiefen. Wir gratulieren ganz herzlich!

Text: Kiki Sabitzer


am 12. 12. MEZ 12:12
beginnt die neue Zeitrechnung
für neugierige Konsumenten
earlybirds.at



Grillen im Schnee!

Eine Nation, die im Wintersport führend ist, hat keine Ausreden mehr...

Text: Michael Schubert

Der Trend, der aus der

Dass Freiluft nur im Sommerhalbjahr attraktiv ist, widerlegen all jene Zeitgenossen, die innerlich erwärmt viele klirrkalte Stunden an den Punschständen der Adventmärkte ausharren. Dieses gesellige Stehvermögen mit der äußerlichen Erwärmung durch einen gut befeuerten Grill zu verbinden, liegt eigentlich auf der Hand. Und schafft zudem noch eine gute Grundlage für den nächsten Punsch.

Aber diese gute Idee ist nicht neu. Denn während hierzulande die meisten Grillgeräte noch in einen mehrmonatigen Winterschlaf unter ihren Abdeckhauben versinken, ist die Saison andernorts längst ganzjährig. Über dem großen Teich etwa, wo der Stellenwert des BBQ ja an sich ungleich höher liegt als in Europa, ist die kalte Jahreszeit für jeden zweiten Amerikaner überhaupt kein Grund, etwas an seinen Grillgewohnheiten zu ändern.

Einer Studie zufolge, welche die Gewohnheiten von 1.200 Grillbesitzern in den USA unter die Lupe nahm (im Schnitt besitzt jeder Haushalt dort 1,4 Grillgeräte!), grillen 54% auch im Winter, 39% sogar bei Minusgraden (Quelle: Michael Uhl). Oder sogar besonders gerne dann, wenn die Null Grad unterschritten werden, denn das Barbecue im Schnee zählt vielerorts zu den wichtigsten Events während des von Feiertagen gespickten Winterhalbjahres.

Aber auch die Skandinavier haben von beidem viel – dem Schnee und den Grillgeräten. So gehört das Grillen im Schnee inzwischen zur nordischen Kultur wie die Sauna. Ein unentbehrlicher Bestandteil im Leben eines Finnen etwa ist das Grillen von Makkaraa – einer Art Fleischwürstchen. Mitten im Wald finden sich Hütten mit Feuerplätzen und selbst im Zoo gibt es Plätze zum Grillen. Bei den Dänen ist es nicht viel anders, dieses Land hat zwar deutlich kürzere Sommer als





Kälte kam...



Österreich, aber eine gut vier bis fünf mal so hohe Dichte an Grillgeräten. Und selbst im mondänen Sankt Moritz und in anderen eidgenössischen Wintersportorten sind Barbecues im Schnee längst Bestandteil des Eventkalenders. Eine gute Idee, die auch immer mehr österreichische Locations und Hotels aufgreifen.
Neben der Geselligkeit an frischer Luft gibt es aber auch noch gewichtige kulinarische Gründe dafür, den Rost im Winter nicht rosten zu lassen. Weihnachtsgans und Weihnachtspute schmecken vom Grill noch einmal so gut (ein Special dazu finden Sie auf den Seiten 18 bis 19), Bratäpfel, Maroni und Kürbis sind neben dem esstechnisch vorteilhaften „Fingerfood" wie Sate-Spießchen, Baby-Ribs oder einfachen Bratwürstchen weitere Highlights einer Party im verschneiten Garten.
Und noch ein Argument gibt es dafür, den Weihnachtsbraten unter freiem Himmel zu rösten: Die eigenen vier Wände bleiben von jenen Gerüchen verschont, die sich nach stundenlangem Braten gerne an die Vorhänge klammern.

AMA GRILLCLUB

HEISSE TIPPS FÜR KALTE TAGE

vom Barbecue-Weltmeister Adi Matzek



Minusgrade spürt auch der Holzkohlengrill – das heißt, Sie müssen etwas mehr Kohle nehmen als gewohnt, um auf die gleichen Temperaturen wie im Sommer zu kommen. Gegrillt wird im Winter natürlich noch mehr unter geschlossenem Deckel.
Und wenn Sie einen Gasgriller betreiben wollen, achten Sie bitte darauf, mit Propangas zu heizen. Denn Butan oder Butangemische haben Probleme mit tiefen Temperaturen.

AGRARMARKT AUSTRIA

Smokers Paradise



Rauchzeichen

Ohne Rauch gehts auch. Aber mit manchmal einfach besser.

Text: Michael Schubert



Wer bereits mit Barbecue in den USA Bekanntschaft gemacht hat, weiß um den Faible der Nordamerikaner für Räucheraromen. Sogar flüssig sind diese als Gewürze beliebt und das bei jeder passenden oder unpassenden Gelegenheit. Der Österreicher ist da selektiver und schätzt die Räuchernoten auch etwas zurückhaltender. Aber ein frisches Lachsfilet oder ein Schopfbraten, noch warm aus dem Räucherofen genossen, können tatsächlich Euphorie auslösen.



Wenn es Ihnen nur um den Räuchergeschmack geht, mischen Sie einfach aromatische Hölzer oder Kräuter vor dem Grillen unter die Holzkohle, oder legen Sie diese auf die Glut. Am besten eignen sich dafür spezielle Holzchips oder „Chunks", die vor dem Grillen 30 Minuten in kaltem Wasser eingeweicht werden, um ein Maximum an aromatischem Rauch zu erzielen.
Viele Gasgriller haben für diese Holzspäne sogar eine eigene Lade, die es einfach macht, während des Grillens nachzulegen oder Aromen umzurüsten. Ansonsten tut es hier auch eine schlichte Grillschale aus Aluminium. Gut geeignete Holzsorten sind Mesquite, Hickory, aber auch Heimisches wie Buche und Eiche. Besonders mild und appetitlich sind beispielsweise Fruchthölzer, etwas herzhafter dagegen ist Walnussholz. Oder aber holzige Kräuter, etwa Rosmarinzweige.

Lange Garzeit, wenig Arbeit. Beim richtigen „Smoken" geht es um mehr als um Rauch. Denn das ist eigentlich ein Niedertemperatur-Garungsverfahren unter 120 °C, bei dem auch ungereiftes oder weniger hochwertiges Fleisch sehr zart wird, weil die Kerntemperatur sehr langsam und nur moderat erreicht wird. Die Enzyme erhalten dadurch viel Zeit und die ideale Wärme für ihre Tätigkeit, die Fleischreifung geschieht quasi im Zeitraffer.
Die Convenience-Vorteile dieser Garmethode sind unübersehbar: Das Fleisch muss weder überwacht noch gewendet werden, da es bei ca. 100 bis 120°C rundherum gleichmäßig gegart wird. Die räumliche Trennung von Feuerbox und Garkammer verhindert, dass Fett oder Fleischsaft in die Glut tropfen kann.

Geeignet für dieses Verfahren sind sowohl die kleineren „Watersmoker", als auch die klassischen „Barrel-Smoker", die oft wie kleine Lokomotiven aussehen. Allen gemeinsam ist die stille Hitze ohne forcierte Luftbewegung. Soll das Grillgut nur einen dezenten Rauchgeschmack erhalten, bleiben der Deckel der Feuerbox und die Lüftungsklappen offen. Bei Verwendung hochwertiger Holzkohle hingegen entsteht fast gar kein Rauch und somit auch kein Rauchgeschmack. Dieser wird auch hier durch die Zugabe von Holzspänen erreicht. Oder aber man beheizt den Smoker gleich mit Holz.



Hausfreunde

Indoor-Special

Gute Gewohnheiten wie das Grillen in geselliger Runde sollte man weder dem Zufall noch der Jahreszeit überlassen.

Text: Michael Schubert

Die Engländer behaupten zwar, es gäbe kein schlechtes Wetter, sondern nur schlechte Kleidung, jedoch wissen Grillfans dies besser. Schneeregen ist beim Aufenthalt im Freien nun einmal ausgesprochen störend – besonders wenn man dabei arbeiten soll. Und viele Frostverächter genießen sogar den Sonnenschein bei Minusgraden lieber durch das Fenster als exponiert. Dort finden wir wohl kein offenes Ohr für unsere Vorschläge zum Grillen im Schnee (Seite 12). Doch auch für winterliche Frischluft-Verweigerer gibt es ein Grill-Leben nach dem Laubfall. Denn mit dem geeigneten Gerät lässt sich innerhalb der eigenen vier Wände vieles von jenem Geist überwintern, der sommers an unseren lodernden Feuern herrscht.



Wenn sich „indoor“ Gegrilltes jedoch von den Ergebnissen der gemeinen Bratpfanne unterscheiden soll, gilt es, einige elementare Dinge zu beachten.

Stromlinie. Energiequelle der Wahl ist für Innenräume selbstverständlich die Steckdose. Und neben den bekannten doppelten Kontakt-Grillern eignen sich vor allem Geräte mit einer durchgehenden Grillplatte für echtes Grillvergnügen. Manche bieten sogar die Wahl zwischen glatter und gerippter Oberfläche, was die Einsatzmöglichkeiten noch erweitert. 2.000 Watt Leistung sollte so ein Elektro-Plattengrill aber schon mindestens haben, damit die fürs Grillen typischen hohen Temperaturen entstehen können (achten Sie auf eine hitzefeste Unterlage am Tisch!). Wählen Sie auch ein Gerät mit möglichst großer Fläche, denn wenn Sie diese zu dicht belegen müssen, fällt die Temperatur und es wird mehr geschmort als gegrillt.

Und auch für gute Entlüftung sollte man sorgen, wenn man am Tisch grillt. Denn anders als in der Küche, wo in der Regel ein Dunstabzug den Großteil der Schwaden entsorgt, ist der Grill mitten im Wohnzimmer zwar ein ganz fabelhafter Mittelpunkt für geselliges Beisammensein, aber auch Zentrum der Geruchsentwicklung. Die von appetitanregend bis abtörnend empfunden werden kann – je nach Länge der Prozedur. Im Allgemeinen eignet sich die Table-Top-Grillerei also eher für Kurzgebratenes, das direkt gegrillt wird, bzw. für Geselliges wie Raclette und den „heißen Stein“. Spareribs und Truthähne gehören ins Freie.
Ist jedoch für ausreichenden Luftaustausch gesorgt, kann auch ein kleiner Gasgriller für häusliche Grillfeste durchaus geeignet sein – auch wenn die wenigsten Geräte für diesen Zweck eine Zulassung besitzen. Ideal plaziert sind Baby Q & Co. natürlich in den Übergangszonen von drinnen nach draußen, wie Loggien oder Veranden.









Teryakisouvlákikebap

Im Morgenland hat das Grillen von Fleisch und Gemüse auf kleinen Spießen Jahrhunderte alte Traditionen – die Europa längst assimiliert hat.

Text: Michael Schubert

Spießgesellen

Begriffe wie Souvláki, Schaschlik, Sis Kebap, Yakitori und Saté sind inzwischen gastronomischer Sprachgebrauch für gegrillte Spießchen beliebiger Art. Dabei lohnt es sich eigentlich durchaus, diese Dinge säuberlich auseinanderzuhalten.

Yakitori ist in Japan und seinen Anrainerstaaten allgegenwärtig. An Imbiss-Ständen sind diese gegrillten Spießchen mit Fleisch, Meeresfrüchten und Gemüse das, was für den Österreicher seine Frankfurter sind. Wörtlich heißt „Yakitori" aber eigentlich Grillhähnchen, tatsächlich bestehen sie daher sehr oft aus Hühnchenteilen und Gemüse. Yakitori wird in der Regel mit einer würzigen Soße serviert, deren Grundbestandteile Mirin (süßer Sake), Sojasauce und Zucker bilden. Die Soße wird sowohl auf das aufgespießte Fleisch aufgetragen, als auch als Dip dazu serviert.

Souvláki kommt aus dem Griechischen und bedeutet wörtlich „Bratspießchen". Diese bestehen aus in Oregano, Salz, Pfeffer und Zitronensaft eingelegtem Schweine-, Hammel- oder Hühnerfleisch, das auf Holzspieße gesteckt und über Holzkohlenglut gegrillt wird.

Auch in Griechenland sind Souvláki in größeren Orten und Städten an jeder Imbissbude („Kantina") zu haben, vornehmlich allerdings als „Fingerfood" ohne Holzspieß, in einem Pitabrot eingewickelt, mit Paradeisern, Zwiebeln sowie einer Sauce nach Wahl.

Saté (auch „Satay") sind Grillspießchen, die ursprünglich aus Indonesien stammen, aber in vielen Ländern Südostasiens sowie bei der einstigen Kolonialmacht Holland sehr verbreitet sind. Meist werden Saté auf



YAKITORI

In Japan isst man sämtliche Teile des Huhnes gerne am Spieß – also auch die Haut als besondere Delikatesse sowie Magen, Herz und Leber. Meistens „sortenrein" und gerne mit Frühlingszwiebeln kombiniert.

Für das Grillen ist es am besten, das Fleisch in gleich lange Stücke zu schneiden und auf zwei parallele Holzspieße zu stecken, die vorher gründlich gewässert wurden. So lässt sich Yakitori am besten wenden und auch verzehren. Während des (direkten) Grillens am Rand des Rostes werden die Spießchen mehrmals mit Sauce bestrichen, pro Seite müssen Sie etwa 3–4 Minuten Garzeit bei nicht zu scharfer Hitze kalkulieren.

Für die Sauce mischen Sie $^1/_4$ l Sojasauce mit 15 dag Zucker, $^1/_8$ l süßem Reiswein, einer feingeschnittenen Frühlingszwiebel, einer zerdrückten Knoblauchzehe, etwas frischem, geriebenem Ingwer (oder auch Pulver) und geriebener Zitronenschale. Sehr fein machen sich auch geröstete Sesamkerne als letzter Pfiff.









Bambusspießchen über Holzfeuer gegrillt, Klassiker sind solche mit Hühnerfleisch, zu denen eine süßscharfe Erdnuss-Sauce serviert wird. Es kann sich dabei aber auch um mit Kurkuma (Gelbwurz) mariniertes Fleisch, Fisch, oder Shrimps handeln.

Schaschliks sind gegrillte, meist recht lange marinierte Fleischspieße, die in ganz Südosteuropa an Ständen angeboten werden. Schaschlik gibt es in zahlreichen Varianten aus Hammel- bzw. Lammfleisch, Rind- und Schweinefleisch, oft ergänzt um weitere Zutaten wie Gemüse oder auch Speck, Niere, Leber, etc., die abwechselnd mit dem Fleisch auf die Spieße gesteckt werden.
Schaschlik wird meist direkt vom Spieß, ohne Sauce oder weitere Gewürze verzehrt. Die übliche Beilage ist Brot.

Sis Kebap stammt aus dem Persischen und bedeutet „Spieß mit Grillfleisch“, ist aber heute der traditionelle Grillspieß der türkischen Küche und besteht meist aus mariniertem Lammfleisch, Paradeisern und Paprika.

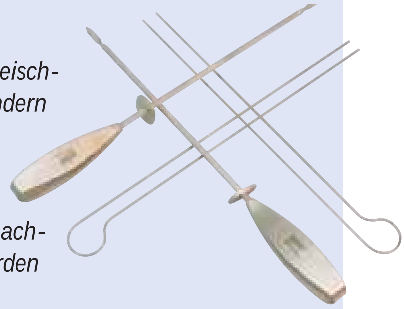


Dafür wird fettarmes Fleisch aus der Keule oder Schulter vom Lamm gewürfelt und in einer Marinade aus Olivenöl, Milch, geriebenen Zwiebeln, Salz und Pfeffer, Knoblauch, Kreuzkümmel, Zimt, Cayennepfeffer, Thymian und Minze für mehrere Stunden eingelegt. Abwechselnd mit Paradeiser- und Paprikastücken auf Spieße gesteckt und über Holzkohle gegrillt wird Sis Kebap mit Beilagen wie Reis, Bulgur, Cacık, Salat, frischen Kräutern und Fladenbrot serviert.

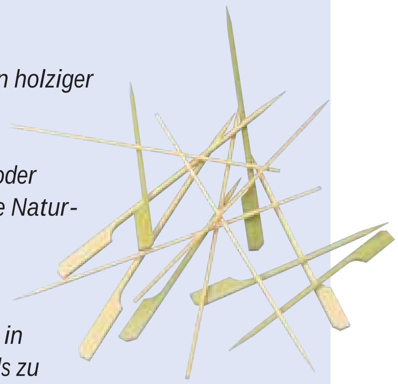
Teriyaki (von teri, „Glanz“ und yaki „grillen“) ist eine japanische Zubereitungsart für Fisch, Fleisch und Gemüse, für die sich der Plattengrill besonders gut eignet. Denn das kleingeschnittene Grillgut wird mit einer speziellen Teriyaki-Sauce mariniert und dann unter weiterer Zugabe der Sauce so gegrillt, dass diese auf dem Fleisch und Gemüse einen appetitlich glänzenden, braunen Film bildet. Teriyaki-Sauce ist fertig erhältlich, aber auch selbst als Mischung aus Sojasauce, Mirin (süßem japanischem Reiswein), Zucker und Essig zu produzieren.

TIPPS FÜR SPIESSER

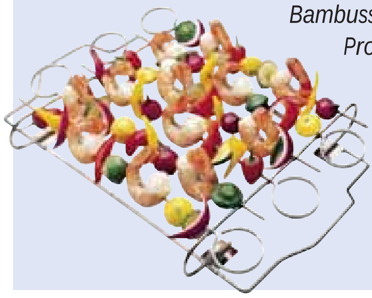
Ob Schaschlik, Hirtenspieß, Saté oder Yakitori am Grill. Der jeweils richtige Spieß dafür ist mehr als nur eine Frage der Authentizität.



Denn anders als in der Pfanne liegen die einzelnen Fleisch- und Gemüsestückchen am Grill nicht flächig auf, sondern haben zwischen den Stäben des Grillrostes Gelegenheit, sich selbstständig zu machen. So bewirkt das Gesetz der Schwerkraft, dass mit runden Grillspießen kein ordentliches Wendemanöver machbar ist, beziehungsweise mühsam nachgebessert werden muss.
Wir plädieren daher für flache, eher breite Spieße, bei größeren Fleischstücken sogar für den Doppelspieß. Dieser kann aus zwei Holzspießen bestehen, wie bei den linksstehenden Tipps, oder aber aus fertigen Metall-Doppelspießen, die sich zudem besser drehen lassen.



Spieße können aber auch Aromaspender sein. Etwa ein holziger Rosmarinzweig, oder das sehr stabile (wenn auch kostspielige) Zitronengras, sowie breite Späne vom Zuckerrohr. Mehr noch als Holz- oder Bambusspieße müssen diese Natur-Produkte vor ihrer Verwendung aber gut gewässert werden, um nicht in der Hitze des Grills zu verkohlen.



LEVANTE SPECIAL

Eine spezielle Form des Indoor-Grillens ist jene am stehend rotierenden Spieß, der den Fans levantinischen Fastfoods unter „Döner“ oder „Gyros“ bekannt ist. Ganz nach dem gleichen Prinzip funktionieren die handlichen Haushaltsgeräte, die man in Internet-Shops um 300 bis 500 Euro ordern kann.
Die Zubereitung ist relativ einfach: In sehr dünne Scheiben geschnittenes Hühner-, Kalbs-, oder auch Schweinefleisch, das über Nacht mariniert wurde, wird abwechselnd mit fetterem Fleisch oder ungeräuchertem Speck auf den Spieß gesteckt. Natürlich ist es auch möglich, hier Gemüse einzubauen, doch sollte man immer auf eine kompakte Zylinderform des Spießes achten.
Dann lässt man einfach den Gyros an den glühenden Heizstäben vorbeirotieren und schneidet immer die oberste, knusprige Fleischschicht mit einem (sehr, sehr scharfen) Messer ab. Zusammen mit passenden Beilagen, wie Fladenbrot oder Reis, Zwiebeln, Paradeisern, Knoblauch-Joghurt und Chilipulver ergibt sich aus dieser Prozedur mitten am Tisch ein geselliges Essvergnügen für eine Freundesrunde mit ausreichendem Zeitbudget.

Noch ein Wort zur Marinade: Diese kann man selbst aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Koriander, Zwiebel und Knoblauch etc. fabrizieren. Praktisch sind aber auch fertige Gewürzmischungen am Markt, die nur mehr angerührt werden müssen.





Die Pute am Festtagstisch

Santa Claus isst vermutlich weder Weihnachtskarpfen noch Weihnachtsgans. Der angloamerikanische Festtagsbraten muss nämlich unbedingt ein Truthahn sein, möglichst imposant und prall gefüllt.

Text: Michael Schubert

Indian Winter



Aber auch immer mehr Österreicher können der im Ganzen gebratenen Pute auf dem Festtagstisch einiges abgewinnen. Ist das Fleisch doch saftig und zugleich mager, die Zubereitung relativ einfach und das Ergebnis ausgesprochen mehrheitsfähig. Denn selbst Kinder, Frauen oder sogar Teilzeitvegetarier mögen fast immer das zarte, feinfasrige Putenfleisch. Und wenn dieses noch dazu vom Grill kommt, ist der Erfolg unausweichlich.

ZWEI BEWÄHRTE FÜLLUNGEN FÜR DIE WEIHNACHTSPUTE

Zwiebel-Salbei-Füllung

4 große Zwiebeln, 5 dag zimmerwarme Butter, ca. 30 dag Semmelbrösel, 8 bis 10 frische Salbeiblätter (ersatzweise 2 TL getrockneter Salbei), Salz, Pfeffer

Zwiebeln schälen, in kaltem Wasser aufsetzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Das Wasser abgießen und die Zwiebeln mit frischem, kochendem Wasser bedeckt fertig garen. Gut abtropfen lassen und fein hacken, dann mit den übrigen Zutaten vermischen.

Klassische Thanksgiving-Füllung

40 dag geräucherten Speck in Würfeln, 3 gehackte Zwiebeln, $^1/_3$ Tasse gehackten Staudensellerie, $^1/_4$ Tasse gehackte Petersilie, 5 Esslöffel Butter, $^1/_4$ Tasse Weißwein, 6 Tassen Semmelnwürfel, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat, Paprika

Speckwürfel in einer Pfanne anschwitzen, Zwiebeln, Sellerie und Petersilie kurz mitbraten, Butter und Wein einrühren und diese Masse mit den Semmelwürfeln gut vermengen und würzen.



Auch die Größenordnung der Weihnachtspute kann man jener der Familie respektive des Freundeskreises anpassen. Sie reicht von der etwa 3 Kilogramm schweren Minipute für vier Personen, bis hin zum ausgewachsenen Hahn, der mitunter das fünffache Gewicht auf die Waage bringt und eine Großfamilie satt macht. Dieses Format hat dann aber nur in einem „Ranch Kettle“ mit Deckel (das ist der King-Size-Kugelgrill von Weber) oder einem großen Gasgriller Platz. Denn natürlich ist die Pute immer ein Fall für das indirekte Grillen.

Vorbereitung. Das erste Mal würzen sollten Sie Ihren Putenbraten bereits am Vortag, um den Aromen Gelegenheit zu geben, sich im Fleisch zu entfalten. Mischen Sie dafür drei Teile Salz mit einem Teil gemahlenem, schwarzem Pfeffer, einem Teil Cayennepfeffer und Paprika, sowie dem Saft einer halben Zitrone und reiben Sie damit

den Truthahn von innen aus. Außen wird nur kräftig mit Salz eingerieben. Solcherart mariniert verbringt die in Alufolie gehüllte Pute eine Nacht im Kühlschrank.
Dann füllen Sie das Geflügel (oder auch nicht) und würzen es nochmals äußerlich mit einer Mischung aus Öl, Paprika, Salz und Pfeffer. Fixieren Sie die Halshaut mit zwei Spießen oder Zahnstochern und „bridieren“ Sie die Pute – d.h. binden Sie Flügel und Schenkel am Körper fest. Damit die Brust nicht austrocknet, sollten Sie diese zumindest in den ersten zwei Dritteln der Bratdauer mit Speckscheiben belegen, Sie können diese aber auch vor dem Bridieren unter die Brusthaut schieben, die sich mit leichtem Nachdruck vom Fleisch lösen lässt.
Gegrillt wird langsam und bei eher mäßiger Temperatur, damit das Fleisch wirklich zart wird, mit der Brustseite nach oben. Gegen Ende hin können Sie die Haut knusprig bekommen (sofern sie es noch nicht ist), indem Sie etwas heißes Salzwasser darüber gießen (vorausgesetzt Sie haben eine Schale darunter). Mögen Sie es gerne karamellisiert, können Sie die Haut jetzt auch noch mit einer Mischung aus Honig und Wasser einstreichen.
Ideales Hilfsmittel zur Garprobe ist ein gutes Fleischthermometer. Die Pute ist gar, wenn das in der Keule eingesteckte Thermometer 77–79,5°C zeigt. Das Brustfleisch sollte 72–74,5°C, die Füllung ca. 74°C aufweisen. Beim Messen keine Knochen berühren. Vor dem Tranchieren sollten Sie den Braten mit Alufolie bedeckt 5–10 Minuten ruhen lassen.

Beilagen. Ausgesprochen authentisch sind zur Pute Pastinaken (eine Rübenart) oder ersatzweise Petersilwurzeln, gebackene Süßkartoffeln oder Cranberry-Sauce (die Preiselbeere tut's auch). Weiters „Mashed potatoes“ (Kartoffelpüree), „Creamed peas“ (Erbsen mit Béchamel) und „Coleslaw“ (Weißkraut).
Aber natürlich passen genauso gut Knödel und Rotkraut zu diesem Geflügel.

AMA GRILLCLUB

HEISSER TIPP

Ganze Puten richtig grillen

Die folgenden Angaben basieren auf einer eher mäßigen Grilltemperatur von ca. 180 Grad und sollten lediglich zur Planung dienen. Zur effektiven Bestimmung des Garzeitpunkts empfiehlt sich unbedingt ein Stichthermometer.

Größe	Garzeit, Temperatur	Anzahl Personen
3,5–4 kg	$2\frac{1}{2}$ Stunden	4 Personen
4–5 kg	$3\frac{1}{2}$ Stunden	6 Personen
5–7 kg	$4\frac{1}{2}$ Stunden	8 Personen
8–10 kg	$4\frac{1}{2}$ bis 5 Stunden	11 Personen
10–11 kg	5 bis $5\frac{1}{2}$ Stunden	13 Personen
11–14 kg	$5\frac{1}{2}$ bis $6\frac{1}{4}$ Stunden	16 Personen

AGRARMARKT AUSTRIA





Das Ländermatch

Was ist dran am Mythos des südamerikanischen Rindfleisches? Ist es wahr, dass sich Steaks aus heimischen Breitengraden in punkto Qualität nie und nimmer mit jenen aus Brasilien messen können? Das GrillZeit-Team ging dieser Frage mit einem Blindtest nach.

Text: Rudolf Stückler

Österreich schlägt Brasi

Für dieses „Ländermatch“ auf hohem Niveau wurden Filetsteaks brasilianischer Herkunft mit Steaks heimischer Provenienz in Form einer „Blindverkostung“ nach unterschiedlichen Kriterien bewertet und verglichen.

Der Einkauf. Da südamerikanisches Rindfleisch in erster Linie in der Gastronomie und so gut wie nie im Supermarkt angeboten wird, entschieden wir uns für den Einkauf in einem großen Cash & Carry-Markt. Die Angebotspalette an frischem Rindfleisch aus Übersee hielt sich wie üblich sehr in Grenzen: Beiried, Hüferscherzel und Filet – alles in Schrumpfbeutel vakuumverpackt und nur in ganzen Teilstücken.

Anders hingegen stellt sich die Angebotsvielfalt an heimischem Rindfleisch dar. Eingekauft wurde in einem Verbrauchermarkt, wo das üppige Sortiment vom Jungrindfleisch über Kalbinnenfleisch (das Fleisch von weiblichen jungen Rindern), Jungstierfleisch bis hin zu Fleisch vom Almochsen reicht. Wir entschieden uns für Jungstierfleisch, also jene Kategorie, die ein Gros des österreichischen Angebots darstellt. Um einen unmittelbaren Vergleich vornehmen zu können, wurde hier wie dort ein ganzer Lungenbraten eingekauft.



Der Einkaufspreis des südamerikanischen Lungenbratens lag um rund 25% unter dem heimischen. Nur auf den ersten Blick verwunderlich, denn die Erzeugungskosten in Brasilien liegen aufgrund der gewaltigen Landressourcen, der minimalen gesetzlichen Auflagen und der äußerst niedrigen Personalkosten nur bei knapp einem Viertel der hierzulande üblichen. Nicht einmal die Frachtkosten schlagen da wirklich zu Buche. In Österreich wiederum herrschen kleinbäuerliche Strukturen und sehr strenge Auflagen in der Erzeugung vor. Dafür ist meist auch eine lückenlose Rückverfolgbarkeit möglich.

Ergebnis: 1:1. Das heimische Angebot ist in der Sortimentstiefe und -breite wesentlich





vielfältiger. Was fürs Rindfleisch aus Lateinamerika spricht, ist der günstigere Preis.

Das Aussehen. Zu Hause angekommen, wurden beide Fleischstücke erst einmal ausgepackt, mit Küchenkrepp abgetupft und fürs Grillen temperiert.

Den Geruch des brasilianischen Fleisches empfanden die Tester als ein wenig dumpf, der vom heimischen war allen irgendwie vertraut, wurde als angenehm, frisch und arttypisch wahrgenommen.
Bei Betrachtung der Schnittflächen wiesen beide Fleischstücke eine sehr appetitliche, aber nicht zu intensive Rotfärbung auf. Dies ließ darauf schließen, dass das Fleisch in beiden Fällen entsprechend vorgereift war. Beurteilt man die Marmorierung, also die intramuskuläre Fetteinlagerung, die das Fleisch in Form einer feinen Fettmaserung durchzieht, so konnte man beiden nur ein erstklassiges Zeugnis ausstellen.

lien 5:4



Beide Filetstücke wurden von ausreichend feinen Fettäderchen durchzogen, die wesentlich für das Aroma und den Geschmack der Steaks verantwortlich sind.

Ergebnis: Beiden gebührt ein Punkt – und es steht **2:2.**

Bevor es ans Werk ging, wurde noch die Konsistenz des rohen Fleisches beurteilt. Dadurch lassen sich auch Rückschlüsse auf die Zartheit und Fasrigkeit ziehen. Idealerweise sollte es nicht elastisch, sondern plastisch reagieren, wenn man kräftig mit den Fingern auf das Fleisch drückt. Gesagt getan, in beiden Fällen war keine Spannung im Muskelfleisch bemerkbar und die Druckstellen behielten lange Zeit ihre Form.



Ein Zeichen dafür, dass das Fleisch mürbe und zart zu sein scheint. Eine Kontrolle der Reifezeiten beider Teilstücke brachte die Bestätigung. Der brasilianische Lungenbraten wurde laut Auszeichnung bereits vor gut zehn Wochen vakuumverpackt, der heimische vor gut zwei Wochen. Im übrigen hat uns die lange Haltbarkeitsdauer von vier Monaten im gekühlten Zustand doch einigermaßen erstaunt. Sie setzt eine absolut erstklassige Hygiene sowohl vor als auch während der Verpackung sowie eine strikte Einhaltung der Kühlkette von unter 4°C voraus. Das heimische Fleisch befand sich schon bei nur halb so langer Dauer in einem optimalen Reifezustand.
Ergebnis: Obwohl es auch hier leichte tendenzielle Vorteile fürs heimische Steak gab, endet diese Wertung unentschieden – Österreich hält immer noch ein **3:3**.

Nun geht's aber ans Eingemachte, sprich der Wettkampf am Grillrost beginnt.
Aus den Mittelteilen der Lungenbraten wurden gut zwei Finger dicke Steaks geschnitten und auf die Garstufe „medium“ gegrillt. Um den Geschmack des Fleisches nicht zu verfälschen, haben wir auf das Würzen bewusst verzichtet.

Aroma und Geschmack. Sowohl die brasilianischen als auch die heimischen Steaks wiesen ein ausgeprägtes Rindfleischaroma auf. Interessant war aber, festzustellen, dass von den Testern das Aroma des einen Steaks einheitlich wieder etwas„dumpf“ und mit leicht bitterem Nachgeschmack bezeichnet wurde, während das andere unweigerlich an frisches Heu erinnerte und ein ideal ausgeprägtes vertrautes Fleischaroma bot. Jetzt schon leicht zu erraten: Österreich geht nach der Geschmackswertung klar mit **4:3** in Führung.

Zartheit und Saftigkeit. Was schon die optische Beurteilung des rohen Fleisches vermuten ließ, wurde nun bestätigt: Die feinen Fettäderchen (Marmorierung) beider Testkandidaten schmolzen beim Grillen und bewirkten, dass sie gleichermaßen wunderbar saftig und aromatisch waren. Auch beim Kriterium Zartheit ist eine Pattstellung gegeben. Sehr positiv überrascht waren die Prüfer dabei aber von der Zartheit des heimischen Steaks, welches ja nur ein Fünftel der Reifezeit hinter sich hatte.
Ergebnis nach 90 sehr spannenden Minuten im Match gegen den vermeintlichen Weltmeister Brasilien: **5:4** für Österreich.

Fazit. Was im Fußball als unmöglich gilt, ist beim Steak-Ländermatch eingetreten: Österreichs Rindfleisch ist heute nicht nur in der Lage, mit den besten internationalen Produkten mitzuhalten, sondern hat oft sogar klare Vorteile. Was sich im letzten Jahrzehnt bezüglich Verbesserung der Rindfleischqualität in Österreich ereignet hat, ist mit einem Fußballwunder gleichzusetzen. Konsumpatriotismus zahlt sich also nicht nur aus ethischen und ökonomischen Gründen aus, sondern auch aus lukullischen!



Das Beste zum Feste

Man gönnt sich ja sonst nichts

Die bevorstehenden Feiertage sind ein guter Grund mehr, zu den erlesensten Fleischstücken zu greifen, um sie auf den Rost zu legen.

Text: Michael Schubert

Köstlich kostet. Das Filet in all seinen Erscheinungsformen ist jedoch das mit Abstand Zarteste vom Rind, was man für gutes Geld kaufen kann. Aber diese Edelteile haben am Grill auch so ihre Tücken. Denn ein falscher Zuschnitt garantiert den Misserfolg und eine falsche Temperaturführung ermordet das Aroma, macht die Fleischfasern trocken und fade. Filets wollen eben sehr delikat gegrillt werden, um ebenso zu schmecken. Wenn man aber einige Regeln beherzigt, sind sie nicht zu toppen.

Filetregel Nr. 1: Ein Steak muss die Chance haben, am Grill saftig zu bleiben. Zwei Fingerbreit Stärke pro Scheibe ist wirklich nicht zu viel. Lassen Sie sich also Ihre Steaks auf keinen Fall zu dünn schneiden, auch wenn Sie die Portionsgrößen eigentlich kleiner planen. Da ist es viel besser, ein ordentliches Steak zu teilen, wenn es fertig gegrillt ist.



Filetregel Nr. 2: Achten Sie auf die Marmorierung. Je mehr, desto saftiger, ist hier die Devise. Und wenn Sie Tournedos oder Filet Mignon auch

HEISSER TIPP

Versuchen Sie nie, ein Grillmuster durch öfteres Wenden zu erreichen – ein richtig gegrilltes Steak wird genau einmal gewendet. Das hübsche Karo erzielen Sie vielmehr dadurch, dass Sie das Fleisch um ca. 60 Grad drehen – das kommt optisch besser als der rechte Winkel.



ganz mager mögen, sollten Sie kleine Filetstücke beim Grillen mit einer Scheibe Speck umwickeln, damit sie vor dem Austrocknen geschützt sind.

Filetregel Nr. 3: Behalten Sie die Temperatur im Griff. Ist der Grill zu heiß, bekommen Sie Ihr Steak nur „rare“ hin, oder aber mit verkohlter Oberfläche. Ist der Grill nicht heiß genug, gart das Fleisch zu langsam und zu viel Saft tritt aus. Die richtige Hitze hat Ihr Grillrost, wenn Sie Ihre Handfläche in einem Abstand von 10 bis 12 cm mindestens zwei, aber maximal vier Sekunden darüber halten können, ohne masochistische Züge zu offenbaren.

Filetregel Nr. 4: Salzen Sie nicht zu lange vor dem Grillen. Salz zieht den Saft aus dem Fleisch, wenn man ihm zu lange Gelegenheit dazu gibt. Unsinn ist es aus meiner Sicht jedoch, Steaks erst nach dem Grillen zu salzen. Denn Salz ist ein natür-

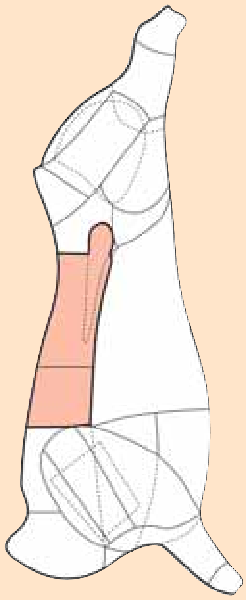


licher Geschmacksverstärker und hat so keine Chance mehr, in das Fleisch einzudringen. Besser ist es also, erst knapp vor dem Grillen zu salzen – hingegen sollten Gewürze und Marinaden sehr wohl länger einwirken können.
Profis verwenden übrigens gerne Mischgewürze mit „ummanteltem“ Salz, dessen Kristalle von einer dünnen Fettschicht überzogen werden, die erst bei Hitzeeinwirkung schmilzt. Diese Technologie bleibt bisher aber den Gastronomen vorbehalten – und all jenen, die sich solche Produkte im Fach- oder Großhandel beschaffen.

Trick 17. Bepinseln Sie die zuerst gegrillte Seite erst mit Öl, während die zweite auf dem Rost liegt. Das hält den Saft im Steak und tropft nicht in die Glut. Sehr zu empfehlen ist es auch, diese heiße Seite mit frischen, gehackten Kräutern zu bestreuen, deren Aroma mit einigen Tropfen frischem Zitronensaft sehr gut in die jetzt sehr saugfähigen Poren eindringt.

WARENKUNDE

AMA GRILLCLUB



Klassische Rinderfilets

Nachdem wir in der letzten Ausgabe, die Sie bei Bedarf auch noch unter www.ama-grillclub.at nachlesen können, Steaks amerikanischen Zuschnitts vorgestellt haben, beschäftigen wir uns in diesem Heft mit den klassischen Filets, die sowohl sehr gut auf den Grill, als auch zu den kommenden Feiertagen passen.
Aus dem sogenannten „Englischen“ lassen sich von einem Fleischer mit Sachverstand recht unterschiedliche Steak-Varianten gewinnen.

Das Entrecote wird aus der Mitte der Beiried geschnitten und kann – je nach Größe – bis zu 500 Gramm schwer sein.





Das Rumpsteak ist ebenfalls von der Beiried (nur einfach geschnitten) und sollte bei 3 bis 4 cm Dicke ein Gewicht von rund 250 Gramm haben.

Das Chateaubriand ist ein doppeltes Filetstück, das aus dem Filetkopf geschnitten wird. Es sollte gut 5–7 cm dick und rund ein halbes Kilogramm schwer sein. Dafür langt es aber auch für zwei Personen.





Filetsteaks sind das, was man sich landläufig unter diesem Begriff vorstellt: Mindestens 2 Zentimeter dick aus dem Mittelteil des Lungenbratens geschnitten und etwa 200 Gramm schwer.

Filet Mignon & Tournedos sind die kleinen und kleinsten Steaks vom Ende des Filets, die besonders mürbe, aber auch empfindlich sind. Damit diese nicht am Grill austrocknen, empfiehlt es sich, sie mit einem „grünen“ Speckstreifen (frisch und nicht geräuchert) zu umwickeln.



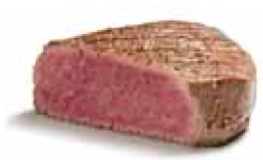
AGRARMARKT AUSTRIA



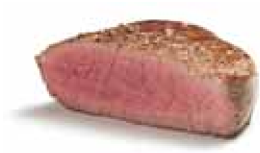
Nach dem Grillen ist erst einmal Ruhe angesagt. Nicht für Sie, sondern für das Steak, das gut zugedeckt an einem warmen Ort noch ein paar Minuten Gelegenheit haben sollte, seine Fasern zu entspannen und so den Saft gut im Fleisch zu verteilen. Der Lohn für dieses Bisschen Geduld ist ein Plus an Zartheit, Saftigkeit und Geschmack, sowie schließlich eine Schnittfläche, die mit dem Sauerstoff der Umgebungsluft zu einem delikat glänzenden Rosa oxidiert.



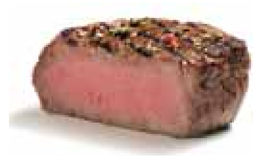
Der Garstufen-Test. Mit ein wenig Übung können Sie die Garstufen an der Elastizität Ihres Steaks testen. Je stärker es zurückfedert, desto roher ist es noch.
Wenn Sie sich aber lieber auf Zeitvorgaben verlassen, finden Sie hier einige Richtwerte. Wobei Sie darauf achten sollten, das Fleisch nur ein einziges Mal zu wenden. Denn die oft beobachtete Praxis, das Fleisch so lange herumzudrehen, bis die Bräunung passt, ist fatal. Damit verhindern Sie nicht nur erfolgreich eine schöne (und schmackhafte) Grillmarkierung, sondern trocknen das Fleisch auch unnötig aus. Tendenziell sollte die Grilldauer auf der zweiten Seite eher kürzer sein.
Bei einem klassischen Steak von rund 200 Gramm und 2 cm Dicke ergeben sich – die richtige Hitze vorausgesetzt – folgende Garzeiten:



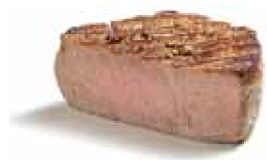
„Raw“ oder „bleu“ ist Ihr Steak nach jeweils einer Minute pro Seite bei kräftiger Hitze. Das heißt, dass das Fleisch unter der braunen Kruste noch weitgehend roh ist.



Nach insgesamt vier Minuten heißt das noch einigermaßen blutige Steak mit rosa Hülle um den rohen Kern nicht „bloody“ (auch „englisch“ sagt man seit BSE nicht mehr so gerne) sondern „rare“ oder „saignant“. Die Haubenküche bevorzugt dieses Stadium mit etwa 65 Grad Kerntemperatur.



Lieblingsstufe des homo austriacus ist privat jedoch „medium“, oder „a point“, also mit rosa Kern. Diesen Zustand erreichen Sie bei insgesamt maximal 8 Minuten Garzeit.



„Well done“ – also ganz durch – sollte Ihr Steak eigentlich besser nie sein, denn dann ist die Schnittfläche durchgängig grau, das Fleisch jedoch meist schon ziemlich trocken und der Geschmack teilweise dahin. Dieser traurige Zustand nennt sich im Küchenfranzösisch „bien cuit“.

DIE REIFEPRÜFUNG

AMA GRILLCLUB

Fleischqualität und Reifung

Gute Fleischqualität besteht nicht nur aus der sichtbaren Beschaffenheit des Fleisches, sondern zeigt sich auch in der Saftigkeit, der Zartheit und dem Aroma des gegrillten Stückes. Neben dem intramuskulären Fettgehalt (der sogenannten Marmorierung) hat das Thema „Reife“ einen großen Einfluss auf Geschmack und Zartheit.
Die natürliche Fleischreifung stellt einen komplexen biochemischen Vorgang dar, der unmittelbar nach der Schlachtung einsetzt. Zu Beginn werden die Kohlenhydratvorräte im Muskel abgebaut und der Säuregrad des Fleisches sinkt. Oder anders gesagt: Das Fleisch säuert durch die Bildung von Milchsäure leicht an. Beim Schwein dauert dieser Vorgang rund eine Stunde, während dies beim Rind bis zu 24 Stunden dauern kann.
Durch die Säuerung wird es den muskeleigenen Enzymen erleichtert, die Bindegewebsbrücken zwischen den einzelnen Fleischfasern zu spalten. Das Fleisch reift und wird dadurch zarter. Außerdem bilden sich fleischeigene Aromastoffe.
Beim Schweinefleisch ist dieser Prozess innerhalb von 2 bis 4 Tagen abgeschlossen. Bei Rindfleisch dauert dies hingegen einige Zeit länger und ist von verschiedenen Faktoren wie Rasse, Geschlecht, Alter des Tieres, Teilstück und Temperatur abhängig. Speziell die Teile für das Braten und Kurzbraten – also auch das Grillen – benötigen die längsten Reifezeiten (bis zu vier Wochen). Der Reifungsprozess erfolgt heutzutage unter kontrollierten Kühlraumbedingungen und die Fleischteile werden dabei meist als ganzes Stück im Vakuum (Folienbeutel) gereift. Wenn Sie sich also demnächst eine leckere Beiried-Schnitte gönnen, vergessen Sie nicht, nach der Reife beim Fleischer Ihres Vertrauens zu fragen.

Tipp: Den Fleischreifeprozess kann man auch zuhause durch die Zugabe von natürlichen „Zartmachern“ fortsetzen. Das sind beispielsweise die Säfte von sehr enzymhaltigen Obstsorten wie Kiwi, Ananas oder Papya, die einer Grillmarinade zudem ein sehr feines Aroma verleihen.

AGRARMARKT AUSTRIA


Qualität · Herkunft · Kontrolle
Dreifach Kontrolliert.
Damit's einfach schmeckt.
Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA
Vertrauen ist gut. Doch dreifache Kontrolle ist besser. Deshalb setzen wir ein Zeichen für beste Qualität, geprüfte Herkunft und unabhängige Kontrollen von Schweinefleisch. Damit's einfach zart und saftig schmeckt. Ein Zeichen, auf das dreifach Verlass ist:
Das AMA-Gütesiegel.
FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN GEMEINSCHAFT UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH
www.ama.at



Gegrilltes Schweinskarree

mit marinierter Dörrzwetschkenfülle

Diese feine Variation des Schweinsbratens passt ganz hervorragend auf einen winterlichen Festtagstisch und macht wesentlich mehr Eindruck als Mühe.

Zutaten:
10 dag Kletzen (getrocknete Birnen)
Birnenbrand (Williams)
Balsamicoessig
5 dag Selchspeck
3 dag brauner Zucker
1 ausgelöstes Schweinskarree mit Schwarte (Jungschweinernes) ca. 80 dag
Salz, Pfeffer, gestoßener Kümmel
Knoblauchgranulat
2 Rosmarinzweige (resp. Rosmarin getrocknet)
Rindsuppe zum Aufgießen
1 Esslöffel Mehl, Butter

Die getrockneten Birnen grob hacken, mit dem braunen Zucker, einer Prise Salz, dem sehr kleinwürfelig geschnittenen Selchspeck, einem Schuss Balsamico und dem Williams zu einer nicht zu feuchten Masse vermischen, anschließend (am besten für einige Stunden) im Kühlschrank ziehen lassen. Das zugeputzte Karree an der Schwarte kreuzweise einschneiden. Wer auf Nummer sicher gehen will, eine mürbe Schwarte zu bekommen, kann sie für einige Minuten in einer Pfanne mit fingerhoch Salzwasser kochen.

Dann in der Mitte der Rose der Länge nach mit einem spitzen Messer von einer Seite her ein Loch stechen. In dieses Loch wird die Kletzenmasse gedrückt, wobei hier mit dem Stiel eines Kochlöffels nachgeholfen wird. Dann wird der Braten gesalzen, gepfeffert und speziell an der eingeschnittenen Schwarte mit Kümmel und Knoblauchgranulat eingerieben. Dann reiben Sie die Rosmarinnadeln ebenfalls in diese Einschnitte.

Legen Sie das Karree mit der Schwarte nach oben auf einen Bratenrost, den Sie so in eine Aluschale oder einen Bräter stellen, dass Sie ausreichend Möglichkeit haben, den Saft darin abzuschöpfen und immer wieder über den Braten zu giessen. Auch der Rest der Rosmarinzweige findet in dieser Schale als Aromaspender Platz.





Nun braten Sie das gefüllte Karree im vorgeheizten Griller indirekt bei mäßiger Hitze, zum Aufgießen nehmen Sie die Rindsuppe. Ist der Braten knusprig gegrillt, stellen Sie ihn für einige Minuten abgedeckt warm und binden Sie den Saft in der Schale mit einem nussgroßen Stück Butter, in das Sie einen Esslöffel Mehl eingeknetet haben. So vermeiden Sie unschöne Klumpenbildung.

Als Beilage zum gegrillten Karree mit Kletzenfülle empfehlen wir Semmelknödel – nicht vom Grill, sondern aus dem Kochtopf.

KARREE-KUNDE

Im Prinzip besteht das Schweinskarree aus drei Qualitäten – dem Schopfbraten und dem eigentlichen Karree, das als durchzogenes „langes Karree“ an den Schopfbraten anschließt, um dann allmählich in das magerere „kurze“ überzugehen, sowie dem Filet. Für Koteletts am Grill sind für meinen Geschmack langes Kotelett und Schopfbraten bei weitem vorzuziehen, denn sie bleiben um einiges saftiger. Für den gefüllten Braten im Ganzen aber ist das kurze Karree (mit gut marmorierter Rose) sehr empfehlenswert. Beim Einkauf sollten Sie darauf achten, dass das Fleisch kräftig rosa ist, das Fett fest und weiß.

HAUPTSACHE FLEISCH.

Acht Vitamine.



Ein Genuss.

Fleisch enthält wichtige Vitamine wie etwa Vitamin A, B1, B2, B6, B12, C, Pantothensäure und Niacin. Sie stärken nicht nur unser Immunsystem, sondern sind auch für Stoffwechselvorgänge im Körper unentbehrlich.*

* Quelle: [illegible] Die große GU-Nährwert-Kalorientabelle

www.ama.at

AGRARMARKT AUSTRIA

Wer zuerst grillt, mahlt zuerst

Staubtrocken ist diese bewährte Art, Fleisch zu marinieren.

Text: Michael Schubert



Abreibung gefällig?

Wenn der Kenner von einem „Rub" spricht, dann ist von einer Gewürzmischung die Rede, die als eine Art Trockenmarinade schon Stunden vor dem Grillen in das Fleisch einmassiert wird. Oder aber auch knapp davor, wenn keine Surwirkung erwünscht ist. Basis sind meist grobes Salz und ganz schön viel brauner Zucker, ansonsten gibt es eine Unzahl von Rub-Varianten in der internationalen Barbecue-Literatur, von denen wir Ihnen einige in der Folge vorstellen.

Im Gegensatz zu streufertigen Mischungen, für die vom Standpunkt der Bequemlichkeit auch einiges spricht, sollte ein echtes Hausmacher-Rub immer selbst aus den ganzen Körnern, Blättern und Schoten gemahlen werden. Und zwar aus den Trockenversionen der Gewürze und Kräuter, da



diese die größte Geschmacksintensität bieten.
Sie müssen sich zu diesem Zweck keine eigene Gewürzmühle zulegen, eine einfache, kleine elektrische Kaffeemühle ist genauso gut geeignet. Aber eine Eisen- oder Stahlpfanne (keine Beschichtung!) sollten Sie auch haben, denn optimal ist es, die Gewürze vor dem Mahlen leicht zu rösten, um die Aromen voll zur Geltung zu bringen. Ganz ohne Fett und nicht zu lange, denn sonst laufen Sie Gefahr, dass manche Gewürze bitter werden.

Das Schöne an diesen Mischungen ist auch, dass man sie gleich in einer größeren Menge herstellen kann, da sie – trocken gelagert – für Monate haltbar sind. Das intensivste Aroma entfalten sie aber natürlich frisch gemahlen.

DREI BASIS-RUBS

Barbecue Rub: *Ein Universal-Rub für Barbecue im typisch amerikanischen Stil, das sowohl für Spareribs, als auch für Geflügel sehr gut geeignet ist:*

5 dag Rohrzucker
5 EL (Esslöffel) edelsüßer Paprika
3 EL schwarze Pfefferkörner
4 EL grobes Meersalz
2 TL (Teelöffel) Knoblauchgranulat
2 TL Zwiebelgranulat
2 TL Selleriesalz
1 TL Cayenne-Pfeffer

Texas Rub: *Speziell für Rindfleisch ist dieses Rub sehr zu empfehlen:*

5 EL grobes Meersalz
5 EL Chilipulver (mild)
2 EL Rohrzucker
2 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Kümmel ganz
1 EL Senfkörner
1 EL Knoblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Korianderkörner
1 TL Oregano, 1–2 getrocknete Chilis

Fisch Rub. *Dieses einfache Rub eignet sich sowohl für Lachs, als auch für Meeresfische wie Kabeljau & Co. Und zwar nicht nur fürs Grillen, sondern auch, wenn Sie Ihren eigenen Räucherfisch produzieren.*

20 dag Rohrzucker
12 dag grobes Meersalz
1 EL schwarze Pfefferkörner
2 EL getrocknete Dille
2 TL Senfkörner

TL = Teelöffel, EL = Esslöffel



DRAUF UND DRAN

Egal ob Mopp-Sauce, Barbecue-Sauce oder Marinade. Je fleißiger das Gegrillte damit behandelt wird, desto würziger ist logischerweise das Ergebnis. Wobei es für dieses Unterfangen recht unterschiedliche Instrumente gibt, die allesamt verdienen, Bestandteil Ihrer Grillausrüstung zu werden.

An erster Stelle zu nennen ist natürlich ein ordentlicher Grillpinsel, der erstens am besten aus hitzebeständigem Silikon bestehen soll (Borsten sind weniger hygienisch und bald unansehnlich) sowie zweitens auch lang genug sein muss, um Ihnen Brandblasen zu ersparen. Ein sinnvolles Utensil ist ebenfalls die „Schnelle Flasche" von „Elo", die wir im Internet gefunden haben. Deren gummiweicher Silikonverschluss ist zugleich Pinsel, der auch auf den Hals gängiger Flaschen gestülpt werden kann und so Ihre Lieblingssauce ohne Pantscherei auf das Kotelett bringt.
Sehr praktisch sind auch Pumpsprays aller Art. Das kann ein einfacher Zerstäuber aus dem Gartenregal Ihres Baumarkts sein, oder Edles in Glas und Stahl. Damit können Sie nicht nur Balsamico und Olivenöl hauchfein auf die Salatgarnitur auftragen, sondern auch während des Grillens Marinade-Nebel auf Ihr Fleisch und Gemüse. Allerdings mit der nötigen Vorsicht: Also nie fetthaltige Flüssigkeiten oder gar Öl solcherart in den heißen Grillraum bringen und sowieso niemals in die offene Glut sprühen.
Schließlich können Sie sich auch noch überlegen, einen ausgewachsenen Grillmopp für Ihr nächstes Spanferkel anzuschaffen. Entweder beim Grill-Spezialisten oder tatsächlich in der Haushaltsabteilung.

Aus der Trickkiste der Haubenköche stammt der Griff zur Quetschflasche. Diese billige Ding aus dem Gastrozubehör, das sonst meist für Senf und Ketchup zuständig ist, sorgt für optische und geschmackliche Aha-Effekte auf dem Teller. Denn gefüllt mit der Substanz Ihrer Wahl, zeichnet diese simple Version eines Spritzsackes aromatische Muster auf Porzellan und das fertig gegrillte Fleisch. Und dient zugleich als Behälter im Kühlschrank.
Nur zur Anregung: Pürieren Sie Kräuter wie Basilikum oder Rosmarin mit Olivenöl fein zu einer Creme. Dazu vielleicht ein Kontrast aus Powidl und Balsamico. Oder Frischkäse und Sojasauce, und, und, ...



Würztipps vom Experten

Um ein schönes Stück Rinderfilet harmonisch zu würzen, können Sie ohne Vorbehalte zu einer seit langem anerkannten Gewürzmischung greifen: dem Steakgewürzsalz. Am besten sollte man dafür das Fleisch mit kaltgepresstem Olivenöl leicht imprägnieren und dann in der auf Backpapier gestreuten Gewürzmischung wälzen. Dadurch wird die Würze gleichmäßig auf der Fleischoberfläche verteilt und es bildet sich während des Grillens eine schöne aromatische Kruste.



Wild wiederum hat einen starken Eigengeschmack und scheint daher vielen schwierig zu würzen. Auf Nummer Sicher gehen Sie mit erprobten Gewürzmischungen wie Wildgewürz oder Wildbeize, die sich durch ihr gut abgestimmtes Aroma und ihre Würzkraft auszeichnen.

Trendige Kreationen. Zu Geflügel passen auch sehr gut typische Weihnachtsgewürze – inspiriert von der maghrebinischen Küche – in der neben Zimt und Cumin (Kreuzkümmel) beispielsweise Koriander und Lorbeerlaub











sehr beliebt sind. Um eine perfekte Verteilung der Gewürze zu erzielen, empfehlen wir diese mit Hilfe eines Mörsers oder Mixers zu zerkleinern. Anschließend die Mischung zwischen Haut und Fleisch gleichmäßig verteilen, damit die Würzung direkt in das Fleisch dringen kann.

Lachs – die Königsklasse. Die Zubereitung dieses Fisches wird oft als Risiko eingeschätzt, es ist aber einfacher als es scheint. Jedoch verträgt Lachs tatsächlich nicht alle Gewürze und Kräuter. Am besten legt man ihn für ein paar Stunden im Ganzen oder als Filet in eine Marinade aus etwas Essig oder frisch gepresstem Zitronensaft, Salz, buntem Pfeffer, Zwiebelgranulat, Rosmarin und Salbei ein. Beim Grillen (auf einer leicht geölten Alufolie) etwas Butter hinzufügen, damit der Fisch nicht austrocknet und sich die Gewürze und Kräuter voll entfalten können. Wichtig: nicht umdre-



HOT STUFF

Zu vielen Gerichten, Saucen und Marinaden passt das aromatische Feuer der Chilischote, wobei man deren individuelle Kraft aber richtig einschätzen sollte. Denn Chilis sind beileibe nicht Chilis. Die scharfen „Peppers“, die es in rot, grün und gelb, sowie in mannigfaltigen Formen gibt, unterscheiden sich beträchtlich – sowohl im Geschmack, wie vor allem auch in ihrem Schärfegrad, der an der frischen Frucht auf einer Skala von 1 bis 10 gemessen wird (eine andere international gebräuchliche Maßeinheit sind die „Scoville“). Die „Cherrys“ etwa und die italienischen „Peperoncini“, sowie der scharfe ungarische Paprika bewegen sich zwischen den Stufen 1 und 2, „Yellow Wax Hot“ bei 4, „Jalapenos“ bei 5, „Aji Amarillo“ bei 6, „Thai-Chili“ (die Grundlage für grüne und rote Currys Thailands) und „Cayenne“ liegen ca. auf Stufe 8. Besonders explosiv sind die mexikanischen „Habaneros“, sowie „Birdeye“ und „Tropical Red“, die an der Oberkante der Skala für das intensivste Schärfeerlebnis sorgen und jenseits der mitteleuropäischen Schmerzgrenze liegen. Für deren Zubereitung zieht selbst die Indio-Köchin lieber Handschuhe an, um Brandblasen an den Fingern zu vermeiden. Wenn Sie es allerdings, so wie unsereiner, nicht ganz so scharf mögen, empfehlen wir Ihnen, gleich einmal gründlich alle Kerne zu entfernen, in denen die meiste Schärfe enthalten ist. Der eigentliche Geschmack hingegen sitzt in der Schote. Und am Schluss sollten die das gründliche Händewaschen nicht vergessen! Denn wenn Sie sich mit Chili-kontaminierten Fingern auch nur flüchtig die Augen auswischen, leiden Sie einige Stunden.





Mag. Erwin Kotányi, GF Kotányi GmbH



hen, es wird nur auf der Hautseite gegrillt.
Als Sauce eignet sich dazu hervorragend „Beurre Blanc". Diese besteht aus Rotweinessig, Französischen Schalotten (leicht rosa) und Butter. Schalotten fein schneiden und in Rotweinessig reduzieren lassen bis der Essig fast zur Gänze verdunstet ist. Die Butter Stück für Stück in der Kasserolle montieren, bis eine cremige Konsistenz zustande kommt. Noch ein Tipp: Um die „Beurre Blanc" zu fixieren, gibt man einen Teelöffel Creme Fraiche dazu.

Würziges Deko Finale. Um allen Ihren Speisen einen feierlichen Touch zu verleihen, mahlen Sie doch einmal frische Gewürze aus der Mühle auf die Teller. Zum Rindstück beispielsweise etwas getrocknete Kräuter als Deko-Unterlage. Zum Wild eine Prise frischgemahlenen schwarzen Pfeffer, zum Geflügel Maghrebinischer Art einen gelben Stich aus der Curry-Mühle und für den Lachs unbedingt frisch gemahlenen bunten Pfeffer. Man isst ja auch mit den Augen.



Topp mit Mopp

Im Gegensatz zu klassischen Barbecue-Marinaden enthalten Mopp-Saucen keinen Zucker, dafür aber viel Säure. Das wirkt sich nicht nur geschmacklich, sondern auch grilltechnisch aus.

Text: Michael Schubert

Zucker karamellisiert, typische BBQ-Saucen nit Honig oder Rohrzucker sollten daher immer erst gegen Ende des Grillvorgangs auf das Fleisch. Mopp-Saucen hingegen wollen schon von Beginn an ran. Basis einer Mopp-Sauce ist wie gesagt immer pikante Säure. Das kann Essig sein, aber auch Wein und/oder Zitronensaft, Bier etc. Selbst Whisky und Olivenöl werden gerne als Zusätze für diese Saucen verwendet. Der Phantasie sind dabei eigentlich keine Grenzen gesetzt, zur Orientierung und als Basis für individuelle Variationen finden Sie jedoch nachstehend ein Grundrezept.
Traditionell finden Mopp-Saucen in den USA vor allem für Schweinernes und Geflügel Verwendung. Bei entsprechender Würze taugen sie jedoch auch hervorragend für Fisch, Rind, Kalb und Lamm. Und noch etwas unterscheidet diesen Saucentypus von den meist gekochten Barbecuesaucen: Sie sind nicht besonders lange haltbar. Bereiten Sie also nur so viel zu, wie Sie in ein, zwei Tagen brauchen.
Den Namen haben sich diese flüssigen Aromaspender dadurch verdient, dass sie jenseits des großen Teiches vorzugsweise mit einem Grill-Mopp aufgetragen werden. Unsereiner seiht sie einfach ab und appliziert sie mit einem Grillpinsel oder einem Pumpspray auf das Grillgut. Und zwar erst ab jenem Zeitpunkt, wenn das Fleisch bereits angebraten ist.



Basis-Rezept Mopp-Sauce

1/2 Liter milder, weißer Weinessig
Salz, schwarzer Pfeffer
Chiliflocken
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
1 Pfefferonischote, fein geschnitten.
Verrühren Sie die Zutaten einfach in einer Schüssel und lassen Sie die Sauce zugedeckt ein paar Stunden im Kühlschrank ziehen. Abschmecken, abseihen – das war's.

MOPP-TIPP

AMA GRILLCLUB

Marinieren Sie Ihr Fleisch nicht in einer Aluschale und bewahren Sie auch die Mopp-Sauce nicht darin auf. Denn die Säuren dieser Rezepturen können mit dem Aluminium reagieren, was zu unerwünschten Geschmacksveränderungen führt.

AGRARMARKT AUSTRIA



Ein im Ganzen gegrillter, gefüllter Krautkopf ist nicht nur genauso spektakulär wie günstig, sondern bietet auch ein völlig neues Geschmackserlebnis. Und er ist recht einfach zuzubereiten.

Text: Michael Schubert

Das Grillhappl

Sie müssen lediglich die äußeren, unansehnlichen Blätter entfernen, sowie den Strunk tief mit einem spitzen Messer herausschneiden. Machen Sie diese Öffnung ausreichend groß, um genug Fülle in den Krautkopf zu bekommen. Dann setzen Sie den Kopf auf einen Kranz aus Alufolie, der ihn auch auf dem Grill aufrecht halten soll, salzen sie ihn kräftig und würzen auch mit etwas Pfeffer aus der Mühle.

Für die Fülle schneiden Sie ca. 10 dag Rohspeck (Hamburger oder besser noch Schinkenspeck) feinwürfelig und rösten diesen mit einer feingeschnittenen Zwiebel glasig an. Zum Schluss geben Sie noch einen ebenfalls kleingeschnittenen, säuerlich-würzigen Apfel dazu. Am besten eignen sich dafür Sorten wie Cox Orange, Rubinette oder Elstar. Diese Masse wird einfach in den Krautkopf gefüllt, oben drauf kommt eventuell noch ein Löffel Barbecuesauce, sowie in jedem Fall ein paar ordentliche Butterwürfel.

Sie können dieses Schmankerl (bei mittlerer Hitze) sowohl in Alufolie, als auch ohne, immer aber indirekt bei geschlossenem Deckel grillen. Im ersten Fall sollten Sie die Folie gegen Ende des Garvorgangs entfernen, um eine schöne Bräunung zu erzielen. Im zweiten Fall werden die äußeren Blätter angekohlt und müssen daher entfernt werden. Dafür geht´s aber auch schneller.
Fertig ist der gefüllte Krautkopf, wenn Sie mit einem kleinen Grillspieß beim Anstechen nur mehr wenig Widerstand spüren. Zum Servieren wird das durch den Inhalt gut durchgewürzte Krauthappl einfach geviertelt.







BRATAPFEL-KNIGGE

Wenn Ihre Kohle auch nach dem Grillen Ihrer Weihnachtsgans noch fleißig weiterglüht, wäre es nur zu schade, dies nicht für einen feinen Nachtisch zu nutzen. Für einen gefüllten Bratapfel beispielsweise, der nicht nur hervorragend in die kalte Jahreszeit passt, sondern auch in wenigen Minuten vorbereitet ist. Nehmen Sie einfach einen größeren, knackigen säuerlich-würzigen Apfel (etwa die Sorten Booskop oder Elstar, weniger geeignet sind säurearme Äpfel wie Gala & Golden Delicious) und höhlen Sie diesen aus, indem Sie das Kerngehäuse von oben ausstechen.



In diese Öffnung wird eine Masse gefüllt, die Sie nach Geschmack aus gehackten Nüssen, Rosinen und Honig mit einem ordentlichen Löffel Mascarpone oder Creme Fraiche anrühren. Auf den gefüllten Apfel streuen Sie großzügig Kristallzucker und Zimt, zusätzlich können Sie die Frucht auch mit einigen Gewürznelken spicken. Nun wird der Apfel locker in Alufolie gepackt und bei geschlossenem Deckel etwas abseits der Glut etwa eine Viertelstunde gegrillt.

Beim Servieren sollten Sie auf keinen Fall auf den karamellisierten Saft in der Folie verzichten, als neuer Stengel macht sich eine kleine Zimtstange sehr hübsch.



Käse am Schmelz-Punkt

Raclette ist nicht einfach nur geschmolzener Käse, sondern steht für Genuss, Geselligkeit – und wenig Arbeit.

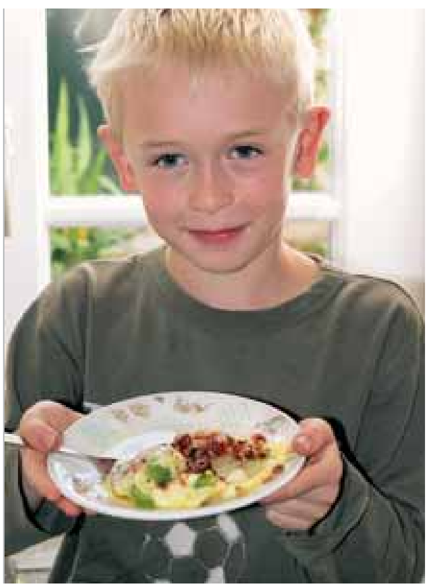
Text: Brigitte Rechberger



Raclette-Spaß

Der Begriff Raclette entstand in Anlehnung an das französische Wort „racler“, das für Schaben bzw. Kratzen steht und somit auch gleich die traditionelle Vorgangsweise beschreibt: Bevor die Technik einfachere Methoden möglich machte, hat man nämlich einfach einen halben Laib Käse nah ans Feuer gelegt und sobald er zu schmelzen begann die oberste Schicht abgeschabt und mit einem Stück Brot verzehrt. Bei den heutzutage verbreiteten Geräten funktioniert das Ganze wesentlich einfacher und spart Hausfrau bzw. -Mann viel Arbeit. Als Vorbereitung müssen eigentlich nur Käse (pro Person ca. 20 bis 25 dag als Hauptgang bzw. 10 bis 15 dag als Zwischengang) und Beilagen geschnitten und am Tisch bereitgestellt werden – Den Rest erledigen sich Gäste bzw. Familienmitglieder selbst: Und selbst für sie bleibt nicht mehr viel zu tun: Den Käse in Scheiben geschnitten in die im Normalfall beim Gerät enthaltenen Pfännchen legen und im Gerät schmelzen lassen, bzw. nach Belieben mit Beilagen kombinieren. Obenauf haben viele Apparate eine Grillplatte, auf der z.B. Fleisch und Gemüse gegrillt werden können, bevor sie in den Pfännchen mit Käse überbacken werden. Wer zumindest einen Hauch von Urtümlichkeit bewahren mag, kann auf Geräte zurückgreifen, in die ein halber oder viertel Laib Käse „eingespannt“ wird, der dann mittels Heizspirale zum Schmelzen gebracht wird, um danach auf herkömmliche Weise immer die oberste Schicht abzuschaben.

Egal, welche Variante man wählt – entscheidend bleibt die Qualität des Käses. Besonders gut eignet sich natürlich spezieller Raclette-Käse, wie er unter unterschiedlichen Marken im Handel erhältlich ist. Doch auch viele andere Sorten können verwendet werden – wichtig ist nur, dass der Fettgehalt in der Trockenmasse (auf der Packung mit dem Kürzel F.i.T. angegeben) über 45% liegt, damit der Käse gut zerfließt. Ansonsten sind der Fantasie beim Raclette keine Grenzen gesetzt. Als Zutat eignet sich alles, was Ihnen zum Überbacken mit Käse einfällt, beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, Obst oder Gemüse. Besonders gut passen laut Josef Stiendl, seines Zeichens Käse-Sommelier der Berglandmilch, gekochte Erdäpfeln, Cornichons, Essigzwiebeln und eingelegte Artischocken sowie sonstiges Sauergemüse. Doch auch Nüsse kann man wunderbar zum Raclette servieren.



Duftspur. So gut das Raclette auch schmeckt – am Tag danach schätzen es die wenigsten, wenn der Käse noch in der Luft liegt. Da dieser olfaktorisch jedoch häufig etwas hartnäckig ist, empfiehlt es sich, auf ein altes Hausmittel zurückzugreifen. Spicken Sie einfach eine Zitrone oder Orange mit ein paar Nelken und lassen Sie diese im betroffenen Raum über Nacht der unerwünschten Duftspur entgegenwirken.

RACLETTE MIT PARADEISERN UND SPECK

20g Butter und 30g gewürfelten durchwachsenen Räucherspeck in einer Pfanne erhitzen und 100g Zwiebelringe darin anschwitzen. Die Mischung auf die Pfännchen verteilen, mit 200g in Scheiben geschnittenen Paradeisern belegen, salzen, pfeffern und Basilikumblättchen darauf verteilen. Mit in Scheiben geschnittenem „Kaiser Max“-Käse (von der Tirol Milch) belegen und überbacken.

Festliche Bierspezialitäten

Bockbier ist eine spannende Sache: Denn erstens gibt es das süffige Getränk nur zu ganz besonderen Anlässen, zweitens schmeckt es immer etwas anders. Und es passt hervorragend zum Weihnachtsmenü.

Text: Brigitte Rechberger

Bock auf Bock

Die Bezeichnung dieses besonderen Bieres für die Festtage leitet sich übrigens keineswegs vom gleichnamigen Tier ab, sondern von der deutschen Stadt Einbeck, in der bereits im Mittelalter besonders starkes Bier gebraut wurde, das schnell im ganzen Land bekannt war. Im bayrischen Dialekt wurde aus dem „Ainpöckschen Bier" schnell „A Bockbier". Und im Lauf der Zeit fanden sich zunehmend auch diverse Ziegen- und Steinböcke auf den Etiketten der Bockbier-Flaschen, die noch heute jede Brauerei, die etwas auf sich hält, im Programm hat. Auch wenn Bockbier heute ein wenig außer Mode gekommen ist. Zu Unrecht wie wir meinen.

Heute gilt für alle Böcke: Ihre Stammwürze beträgt mindestens 16 Grad, liegt sie über 18 Grad, wird das Bier sogar als Doppelbock bezeichnet. Durch die höhere Stammwürze ergibt sich auch ein höherer Alkoholgehalt von etwa 7 Vol.%, der ja schon auf Grund seiner wärmenden Wirkung in der kalten Jahreszeit nicht zu verach-

IN GUTER GESELLLSCHAFT



Ein Beispiel für ein klassisches Bockbier-Geschmackserlebnis ist der Bock der Salzburger Privatbrauerei Stiegl, der bereits im August eingebraut wurde. Braumeister DI Ernst Schreiner ist mit dem Ergebnis jedenfalls hochzufrieden. „Unser Original Stieglbock ist samtig und doch kernig im Antrunk, auf der Zunge mit feinem Malzton hinterlegt und mit einem charmanten Biss im Abgang", beschreibt er „seinen" Bock 2006 und macht außerdem klar, dass Bockbier auch weit über das Hauptgericht hinaus seine Berechtigung zur Menübegleitung hat: „Als ‚Drüberstreuer' zum Dessert kann ich es ebenso empfehlen wie zu Wild oder Gansl." Erhältlich ist der original „Stieglbock" im Handel übrigens sowohl einzeln in der 0,33L-Flasche als auch im praktischen 6er-Träger.



HOME ZAPFING



Frisch gezapftes Bier gibt´s ja seit einiger Zeit nicht nur beim Wirten Ihres Vertrauens, sondern auch zu Hause. Möglich macht´s der „BeerTender" - eine Hightech-Zapfanlage für die eigenen vier Wände. Nun haben Krups und die Brau Union Österreich unter dem klingenden Namen „B95" eine zweite Generation des praktischen Gerätes entwickelt, die mit gehobenem Bedienkomfort sowie verbesserter Ausstattung aufwartet. So ist das LCD-Display mit einer Füllstand-Anzeige und einer 30-Tage-Frische-Anzeige ausgestattet, die die verbleibenden Tage vom Anstich bis zum Ende der Frische-Garantie dokumentiert. Außerdem verfügt der B95 über einen zentrierten Zapfhahn mit abnehmbarer Kindersicherung sowie eine neue Öffnungsmechanik, die einen noch einfacheren Fasswechsel ermöglicht. Schlussendlich ist das Krügerl aus dem neuen „BeerTender" durch eine variable Wunschtemperatur (2, 4, oder 6°C) dem Bier des Stammwirten sogar noch einen Schritt voraus. Ein „B95" unterm Weihnachtsbaum lässt die Herzen der Biertrinker in Ihrer Familie bzw. Ihrem Freundeskreis also mit Sicherheit höher schlagen.

ten ist. Seinen typischen, kräftigen Geschmack erhält das Bockbier während der mehrere Wochen bis Monate dauernden Reifezeit. Eine weitere Besonderheit dieser Bierspezialität ist auch, dass – ähnlich wie beim Wein – kein Jahrgang gänzlich dem anderen gleicht. Denn Bockbier ist jedesmal eine „Kreation“ des Braumeisters und auch ein Statussymbol dieses Berufsstandes.

Durch die kräftige Geschmacksstruktur harmoniert Bockbier auch ganz hervorragend mit Gansl oder Wild. Doch nicht nur als begleitendes Getränk, sondern auch als Zutat, z.B. zum Verfeinern von Saucen, ist der Bock nicht zu verachten – eine Anregung für ein passendes Gericht finden Sie im untenstehenden Rezept.

Reh & Bock

Eine schöne und einfache Methode, um die Kompatibilität von Wild und Bockbier unter Beweis zu stellen, ist folgendes Rezept:



Grillen Sie einen ganzen, ausgelösten und enthäuteten, einfach mit Olivenöl, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer eingeriebenen Rehrücken kurz von allen Seiten an. Dann legen Sie das Filet gemeinsam mit gewürfeltem Speck, etwas Olivenöl, einem Rosmarinzweig, ein paar Lorbeerblättern und Wacholderbeeren sowie Butter in eine Alutasse und lassen Sie dieses Filet bei mäßiger Hitze und geschlossenem Deckel durchziehen.
Die Dauer richtet sich danach, wie durch Sie das Filet mögen, sollte aber 20 Minuten keinesfalls überschreiten. Zwischendurch gießen Sie den Bratenfond immer wieder mit etwas Bockbier auf und den Saft über den Rehrücken, der ansonsten allzu trocken wird, da dieses Fleisch extrem mager ist.
Am Schluss stellen Sie das fertig gegarte Fleisch warm und montieren Sie die Sauce mit kalter Butter und einer Rippe dunkler Schokolade. Bringen Sie die Sauce mit Bockbier auf die gewünschte Konsistenz und richten Sie diese gemeinsam mit dem in schräge Tranchen geschnittenen Filet an.
Als Garnitur passt sehr gut eine pochierte Quitte (ersatzweise eine Birne) und die obligaten Preiselbeeren. Spektakulärer ist allerdings ein Kompott aus Kornelkirschen (alias „Dirndln“), Zucker, Portwein und einem Schuss Balsamico-Essig.



Lucky Punch

Der Wunsch nach Punsch nimmt im selben Maß zu, wie die Temperaturen fallen. Und mit dem Grillen hat das Punschtrinken ja so einiges gemeinsam – es wärmt, macht Spaß und ist ein guter Grund, seine Freunde auch im Winter ins Freie zu bitten.

Text: Klaus Postmann

Warm erwischt

Der Punsch stammt ursprünglich aus Indien, wo er aus den fünf Grundzutaten Arrak, Zucker, Zitrone, Wasser und Tee hergestellt wurde. Englische Seefahrer der East India Company brachten den „Punch" im 17. Jahrhundert nach Europa. In jüngster Zeit machte dieses Mischgetränk auch in Westeuropa eine beispiellose Karriere auf den heimischen Adventmärkten, sodass heute eine Vielzahl von Anbietern fertiger Mischungen um die Gunst der Konsumenten und Gastronomen rittern. Denn ein Gutteil des Konsums findet tatsächlich „außer Haus" statt und vergleichsweise wenige Punschkocher stellen das meist alkoholische Heißgetränk im Eigenbau her. In den Regalen der Supermärkte und Großhändler sind daher in der Regel Konzentrate zu finden, die nur mit heißem Wasser angerührt werden müssen.

Der Test. 38 dieser Produkte haben wir für Sie in selbstloser Weise verkostet, um Ihnen die Qual der Wahl zu ersparen und präsentieren Ihnen in der Folge die Allerbesten aus diesem üppigen Angebot. Um der Verbrauchsrealität Rechnung zu tragen, haben wir dabei alle Proben strikt laut Anweisung auf den Flaschenetiketten zubereitet.

Orangenpunsch

Produzent: Gautier Mückstein, Wien
Ein Klassiker aus dem Hause Gautier Mückstein, mit einem Schuss international ausgezeichnetem Inländerrum, im Geschmack würzig-herb und nicht zu süß. Ideal für Punsch-Puristen.

Orangenpunsch

Produzent: Burschik, Wien
Ein Punsch-Klassiker aus dem Wiener Wermuth-Haus Burschik. Der Umgang mit feinen Gewürzen ist gelernt, so überzeugt dieser Punsch mit extremer Orangennote in der Nase und eleganter Würze am Gaumen. Nichts für Naschkatzen, hier haben wir es mit einer typisch herben und alkoholbetonten Punschvariante zu tun.

Original Stroh Punsch Heidelbeere

Produzent: Stock Austria, Wien
Die Bezeichnung „Stroh Rum" ist heute nicht mehr erlaubt, was Stroh aber nicht daran hindert, hervorragende Heißgetränke aus Original Stroh zu produzieren. Mit einem hohen Anteil an natürlichem Heidelbeersaft überzeugt der Heidelbeerpunsch auch durch seine zimtigen Aromen und durch die aromatische Beerenfrucht.

Himbeer-Vanillepunsch „Heisse Liebe"

Produzent: Gautier Mückstein, Wien



Unser Verkostungssieger! Was viele Konsumenten im Sommer lieben, möchte Gautier Mückstein im Winter nicht vorenthalten und hat mit dem Himbeer-Vanillepunsch „Heisse Liebe" genau das Richtige für Naschkatzen auf den Markt gebracht. Ein klarer, rubinroter Punsch mit intensivem, voluminösem Duft und Geschmack nach Vanilleeis mit Himbeersirup. Extrem, aber sensationell gut.

Apfelpunsch

Produzent: Gautier Mückstein, Wien
Ein Fruchterlebnis besonderer Art bietet Gautier Mückstein mit dem fruch-



tig-frischen Apfelpunsch mit weihnachtlichen Gewürzen. Naturtrüb im Glas überrascht dieser Punsch mit dem puren Geschmack nach heißem Apfelsaft, verfeinert mit einem Schuss Apfelbrand. Vor Gebrauch schütteln, der naturtrübe Apfelsaft setzt sich gerne ab.

Energy Punsch „Cool Ice“
Produzent: Treml, Salzburg
Als Highlight der Wintersaison 2006/07 präsentiert der Salzburger Punschprofi Peter Treml ein völlig neues, innovatives Wintergetränk, das die Aufnahme in die Liga der besten Produkte unserer Verkostung verdient hat. „Cool Ice“ ist eine belebende Punschmischung aus Energydrink, Punsch und Menthol, tiefblau in der Farbe, üppig und voluminös im Geschmack. Sehr jung und sehr modern, der „Renner“ an der Schneebar!

Promillefrei. Um auch auf unsere jüngsten Punschgenießer und natürlich auch auf die Autofahrer unter uns nicht zu vergessen, haben wir eine Serie an alkoholfreiem Punsch mitverkostet. Einige der Proben schmeckten einfach nur nach verdünntem, heißem Fruchtsaft, üppig und klebrig. Aber auch alkoholfreier Punsch kann heute hohen Qualitätsansprüchen entsprechen, manche Produkte schlugen in Sachen Aroma sogar den Großteil der alkoholischen Kollegen.

HEISSER TIPP AMA GRILL CLUB

Bei der Zubereitung sollten Sie gut darauf achten, dass der Punsch nur erhitzt, beziehungsweise mit sehr heißem Wasser aufgegossen wird. Kochen Sie ihn nämlich auf, gehen Alkohol und Aroma teilweise verloren.

AGRARMARKT AUSTRIA

Weihnachtsmann Sirup Himbeer-Vanille
Produzent: Mautner Markhof, Wien
Obwohl die Beschreibung am Etikett dies gar nicht vorsieht, schmeckt dieser Himbeer-Vanille Sirup auch heiß getrunken verführerisch gut. Geschmacklich sehr ähnlich zu unserem Verkostungssieger, dem Himbeer-Vanillepunsch „Heisse Liebe“ von Gautier Mückstein. Natürlich fehlt hier der Rum, trotzdem eine sehr gut gelungene Komposition!

Wintersirup Orangenpunsch
Produzent: Mautner Markhof, Wien
Unser Verkostungssieger der alkoholfreien Getränke! Der Orangenpunsch erinnert sehr an die Orangen-Klassiker mit Alkohol. Ein dezentes Rumaroma überrascht bereits in der Nase, der Geschmack ist süffig und süß, das Aroma am Gaumen lang anhaltend und sehr orangenbetont. Mit einem Schuss echtem Rum verfeinert lässt sich daraus rasch ein perfektes Punschgetränk zaubern.







Zimmer mit BBQ-Aussicht

An den schönsten Plätzen Österreichs bieten ausgewählte „Landidyll Hotels“ neben märchenhafter Landschaft und besonderer Gastfreundschaft auch im Winter gegrillte Fleisch- und Fischspezialitäten aus der Region.

Text: Kiki Sabitzer





Grill-Idyll

Unter der Dachmarke „Landidyll Hotels“ schloss sich im Jahr 1992 eine kleine Gruppe Hoteliers zusammen, um ihre Ideal-Vorstellungen von Urlaub gemeinsam zu verwirklichen und zu vermarkten. Der gemeinsame Nenner war schnell klar definiert: Urlaub mit und in der Natur, fernab vom Trubel animierter Touristenanlagen. Im Mittelpunkt des Projekts steht der Mensch, sowie dessen schonender und bewusster Umgang mit der Natur. Wichtigste Kriterien der Landidyll-Betriebe sind daher kleine Strukturen und die Authentizität der Häuser. So werden alle Hotels von den Eigentümerfamilien selbst geführt, die mit unverfälschter Herzlichkeit für ihre





Gäste da sind. „Natürlich genießen“ kann der Gast in den „Landidyll Hotels“ einerseits die kulinarischen Spezialitäten, die nach Möglichkeit direkt aus der Region stammen, andererseits auch die Natur selbst. Wandertouren und Genussradeln im Sommer, Langlaufen, Schneeschuhwandern und Eislaufen im Winter sind nur einige Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung im Einklang mit der Natur. Und in Zukunft will man in Sachen Umweltschutz noch einen Schritt weiter gehen: Bis Ende 2007 sollen alle 30 Mitgliedsbetriebe mit dem Österreichischen Umweltzeichen bzw. Europäischen Umweltzeichen zertifiziert sein.

Einige Betriebe bieten auch im Winter den Freunden der Grillkulinarik originelle Locations und Gaumenfreuden. So wird etwa im „Landidyll Hotel Hammerschmiede“ in Salzburg in einer alten Schmiede, wo einst eine Esse stand, heute Fleisch, Fisch und Gemüse am Holzkohlegrill zubereitet. Das dazu gereichte Brot stammt aus dem Holzbackofen und wird von der Küchenchefin persönlich gebacken. Als Nachspeise gibt es den ebenso über offenem Feuer zubereiteten Kaiserschmarren. Nach so vielen „feurigen“ Köstlichkeiten zieht es den Gast nach draußen an die frische Waldluft – um sich bei Bedarf bald wieder in der Schmiede aufzuwärmen.



Auch in Kärnten wird während der Wintermonate indoor gegrillt und outdoor Natur genossen: Direkt am See liegt das „Landidyll Hotel Alpenhof am Weißensee“. In den Wintermonaten friert der auf 930 Meter gelegene See meist vollständig zu und verwandelt sich zur größten Natureisfläche Europas. Auf Langlaufloipen rund um den See holt man sich zusätzlich Appetit, den man am Abend mit gegrillten Spezialitäten im „Alpenhof“ von Hans Zöhrer stillen kann. Über der offenen Feuerstelle werden in der Alten Rauchkuchl etwa Kräuter-gebeizte Forellen aus dem Weißensee am langen Spieß gegart, dazu gibt es Folienkartoffeln und knackige Salate. Oder man wandert auf die in 1.340 Metern Seehöhe gelegene Himmelreichalm, um sich dort am knisternden Feuer des Almherdes aufzuwärmen und zu stärken. Danach geht's mit Gaudi bergab: Im Schein der Fackeln kann man ins Tal zurückrodeln.

Wer mehr über Kräuter und Gewürze als wichtigste Zutat für Gegrilltes wissen will, der kann sich im „Landidyll Hotel Steinschalerhof“ im Mostviertel weiterbilden und originell mit Wildkräutern verwöhnen lassen. Denn die Familie Weiß hat sich ganz dem Thema „Wilde Kräuter“ verschrieben. So wird nicht nur selbst damit gekocht und gewürzt, sondern den Gästen in speziellen Kochkursen auch allerhand zu diesem Thema vermittelt.

Nähere Informationen zu den Landidyll Hotels finden Sie auf www.landidyll.at.



Warmhalter. Das „Glühwein-Gewürz“ von Meßmer ist eine Komposition aus Orangenschalen, Zimt und Gewürznelken und ergibt in Kombination mit Rotwein sowie etwas Zucker ein gelungenes Heißgetränk für kalte Herbst- und Wintertage. Ein Beutel reicht dabei für 0,75L Rotwein, zehn einzeln kuvertierte Beutel stecken in jeder Packung. Je nach Lust und Laune kann man den Glühwein noch mit frischem Orangensaft abschmecken.



Wunsch-Punsch. Sehr einfach in der Zubereitung sind die alkoholfreien „Winter-Sirupe“ von Mautner Markhof, die im Verhältnis 1:6 mit heißem Wasser verdünnt werden. Zur Wahl stehen „Zwetschken Punsch“, „Beeren Punsch“, „Orangen Punsch“, der „Weihnachtsmann Sirup“ mit Himbeer-Vanillegeschmack sowie der würzige „Winter Sirup Glühfein“ als Alternative zum Glühwein.

Restlos glücklich. Felix macht Schluss mit lästigem Schütteln und Patzen und präsentiert vier neue Saucen in der praktischen Dosierflasche. Durch leichtes Drücken kann die gewünschte Menge sauber auf dem Teller portioniert werden. Angeboten werden die Geschmacksrichtungen „Tartare“ (mit knackigen Gurkerlstückchen), „Chili“, „Cocktail“ sowie „Knoblauch“.



Guter Dip. Für alle, die beim Dippen eine gewisse Schärfe vertragen, gibt es zwei neue Grill- & Partysaucen von Kuner: Während die „Asia Chili Sauce“ genau im Trend zu fernöstlich Süß-Saurem liegt, punktet die „Carramba Salsa Sauce“ durch ihre typisch mexikanische Würze. Beide Sorten sind auch abseits des Grillrostes vielseitig verwendbar, unter anderem passen sie ideal zu Wok-Gerichten oder Tacos.



Scharfmacher. Nicht nur Ketchup, Senf und Saucen passen optimal zu Gegrilltem, auch Kren ist ein idealer Begleiter und verleiht Fleisch und Gemüse eine feine Schärfe. Damit für die gewünschte Abwechslung gesorgt ist, bietet die Firma Koch's gleich vier verschiedene Variationen im wiederverschließbaren Glas an: „Tafel Kren“, „Obers Kren“, „Apfel Kren“ und einen fruchtig-cremigen „Preiselbeer Obers Kren“.



Gourmet-Saucen. Unter der Spezialitäten-Marke „Casa Rafano“ gibt es von Koch's verschiedene Gourmet-Saucen in Premium-Qualität – eine „Dill Senf Sauce“, die besonders gut zu Fleisch und Fisch passt, sowie drei interessante Produkte mit Asia-Touch: „Sambal Oelek“ (eine sehr scharfe Würzsauce), „Wasabi Kren“ (cremig-würzig) und „Ananas Curry Kren“ (mit 20% Fruchtanteil).



Kalorienreduziert. Für strikte Kalorienzähler gibt es das „Heinz Tomato Ketchup“ jetzt in einer Light-Version. Ein Mix aus Süßstoff und wenig Zucker garantiert ein leichtes, aber dennoch intensiv-fruchtiges Geschmackserlebnis – bei 50% weniger Zucker und rund 45% weniger Kalorien. „Heinz Tomato Ketchup light“ ist (wie alle Ketchups von Heinz) völlig frei von Farb- und Konservierungsstoffen, die praktische Kopfsteher-Flasche garantiert eine optimale Dosierung ganz ohne Kleckern.



Frisch gemahlen. Kotányi bietet eine große Auswahl an Gewürzen in formschönen Mühlen, die direkt auf dem Esstisch platziert nicht nur gut aussehen, sondern auch besonders praktisch, weil griffbereit, sind. Neu sind nun die beiden Sorten „Pfeffer weiß“ und „Steinpilz-Kräuter“, die bestimmt auch in vielen Festtagsmenüs zum Einsatz kommen können.



Adventbier. Der heurige „Original Stieglbock“ wurde vom Braumeister bereits im August dieses Jahres eingebraut und ist nun, nach drei Monaten Reifezeit, zum Genießen bereit. 16,5° Stammwürze und ein Alkoholgehalt von 7 Vol.% versprechen ein starkes, aber vollendetes Geschmackserlebnis. Samtig und doch kernig im Antrunk, mit feiner Malznote, paßt dieses Bockbier ideal zu Wild, Gansl und Gegrilltem.



Stylisch. Ganz im neuen Weber-Look ist der neue Bratenkorb aus Edelstahl, den der amerikanische Hersteller im nächsten Jahr in seinem Style-Sortiment auf den Markt bringt. Die breiten Stege halten auch Zerbrechliches wie Fisch oder Faschiertes sicher, die gerundete Form erleichtert das Wenden.



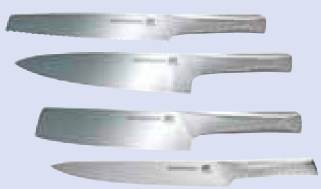
Johann Stabauer. „Das Grosse Fleischbuch“ von Johann Stabauer - einem Experten in Sachen Grillen und Metzgerei - beschäftigt sich in diesem Band detailliert mit den Teilstücken, deren optimaler Beschaffenheit und Eignung für diverse Gerichte. Zu beziehen ist der Wissensspender unter grillclub@ama.gv.at um € 5,90 inkl. Versand.



Infrarotstrahler Algarve. Dieser Hochleistungsstrahler erwärmt mit 2 KW eine Fläche bis zu 15 m^2, ist spritzwassergeschützt (IP X4) und erlaubt eine Anbringungshöhe von 2,60 bis 2,80 m ohne Wärmeverluste. Das neue Modell hat keine Scheibe mehr, sondern ist mit einem Schutzgitter ausgestattet. Dadurch haben die Spezialröhren eine längere Lebensdauer von 6.000 (statt 4.000) Stunden. Preis: ca. € 400,–



Verschärft. Diese hochwertige Messer-Serie von Weber besteht aus Chrom-Molybdän-Vanadium-Stahl, der aus dem Werkzeugbau kommt und deutlich härter ist als Edelstahl. Daher sind diese Messer, die aus einem Stück geschmiedet werden, wesentlich strapazierfähiger. Erhältlich sind Brot-, Fleisch- und Küchenmesser (groß oder klein), Tranchiermesser, Tranchierbesteck sowie ein Steak-Set.



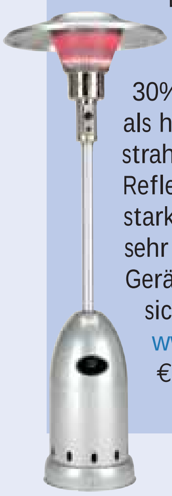
Doppelmoppel. Der Elektrogrill Gourmet Twin-Top mit 2.000 Watt Leistung ist beidseitig verwendbar: Die glatte Platte aus massivem Aluminium-Druckguss ist ideal zum Teriyaki-Grillen etc., die gerippte Seite eignet sich besonders gut für Steaks & Co. Eine herausnehmbare Fettauffangwanne schützt die Unterlage vor Überhitzung. Gereinigt wird der ganze Griller praktischerweise im Geschirrspüler. Gesehen bei www.grillshop.at um € 99,–.



Gesprächig. Das digitale Funkthermometer von Weber lernt sprechen - das heißt, es sagt einem künftig mit sonorer Stimme im Klartext, wenn der Braten fertig ist. Der Temperaturfühler bleibt nämlich im Fleisch, wartet bis die ideale Kerntemperatur erreicht ist und gibt dann ein Signal an die transportable „Bodenstation“.



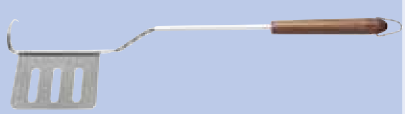
Gartensonne. Die neue Vier-Jahreszeiten Gas-Gartensonne „Bullet Shape BURNY" ist stufenlos einstellbar und hat eine neue Brenntechnik, die nicht nur mehr Leistung, sondern auch bis zu 30% weniger Gasverbrauch als herkömmliche Terrassenstrahler verspricht. Der Reflektor ist aus 1,2 mm starkem Aluminium und sehr robust. Dieses Profi-Gerät hat zudem eine Kippsicherung. Gesehen bei www.grillshop.at um € 259,–.





Streichfähig. Fesch und praktisch ist auch das neue Set der „Weber Style"-Serie, das einen langstieligen Silikonpinsel im Edelstahlfinish mit einer transparenten Kunststoffsauciere vereint, die zugleich auch als tropsichere Ablage für den Pinsel und als Messbecher dient.

Wendemanöver. Der „Superflipper“ ist eine praktische Alternative zu herkömmlichen Grillbestecken. Denn das patentierte, mit einer Hand zu bedienende Teil mit ergonomischem Holzgriff ersetzt Grillgabel, Zange und Messer. Mit seinem Haken lassen sich beispielsweise Fleisch, Spare Ribs etc. schnell wenden. Ebenso kann es als „Messer“ (seitlicher Schliff) und als Spachtel verwendet werden. Um € 30,– im Shop von www.ama-grillclub.at.





Saison ist immer

Bei aller Liebe zum Grillen: Im Winter ist es kalt! Gegen dieses Naturgesetz hilft nur warme Kleidung – oder ein Strahler auf der Terrasse.

Text: Kiki Sabitzer

Sonnenwonnen

Wobei es sowohl technisch, als auch qualitativ gehörige Unterschiede zwischen diesen Saisonverlängerern gibt. Zunächst muss grundsätzlich die Entscheidung zwischen zwei Energieformen getroffen werden: Gas oder Strom. Outdoor-Heizgeräte, die mit Gas betrieben werden und vornehmlich in der bekannten Pilzform auftreten, sind in der Anschaffung eindeutig die billigere und auch mobilere Variante. Und wenn sich eine Freundesrunde mit Punschgläsern in der Hand um dieses Gerät postiert, ist man damit auch gut bedient. Vorausgesetzt, man hat ein Qualitätsgerät gekauft – das heißt auf die Brennertechnik, die Materialstärke des Bleches und die Kippstabilität geachtet. Diskontgeräte sind in diesem Fall ein Risikofaktor, denn immerhin geht es hier um Gas und offenes Feuer.



Gasstrahler helfen jedoch dort, wo man die übliche Tischsituation vorfindet, ohnehin nur wortwörtlich am Rande. Denn wohlig warm ist es nur direkt unter dem „Schwammerl“, der gedeckte Tisch mit Stühlen und Gästen rundherum bekommt von der Wärme kaum etwas ab. Strombetriebene Infrarotquarzstrahler bestechen hingegen durch die bei weitem zielgenauere Erwärmungsleistung.

Der Unterschied liegt in der Technik und auf der Hand. Während bei den „Gasschwammerln“, nach altbewährter Manier die umgebende Luft erwärmt wird, erwärmt Infrarot-Strahlung direkt den Körper, auf den sie trifft. Denn die hochfrequenten Wärmewellen durchdringen die Luft, ohne sie zu erwärmen und sorgen äußerst effektiv und genau dort für Wärme, wo sie gebraucht wird – bei den angestrahlten Personen (oder auch auf den Möbeln, die hier nicht im Wege stehen sollten).

Bekanntester Infrarot-Wärmespender ist ja die Sonne. Aufgrund der Sonnenstrahlung ist es zum Beispiel möglich, dass man sich auf der Terrasse einer Skihütte trotz sehr geringer Lufttemperatur wohlig sonnen kann und dabei keineswegs friert. Nach diesem Prinzip arbeiten auch die Infrarot-Strahler. Selbst wenn es windig ist, treffen die Infrarotstrahlen dort auf, wo sie sollen, während die warme Luft des Gasgerätes auf Distanz einfach davon geweht wird oder aufsteigt. Im besten Fall hat man sogar zwei Geräte montiert, die ihre Strahlung diagonal abgeben und so für eine noch gleichmäßigere Strahlung sorgen.



Infrarot-Quarzheizungen gibt es in verschiedensten Ausführungen und Qualitäten. Und auch hier gilt: Sparen Sie nicht am falschen Platz, achten Sie auf die Leistung, den Spritzwasserschutz und die Ausführung. Dann sitzen Sie viele Jahre im Warmen.
Beachten sollten Sie aber auch, dass Infrarotstrahler fix montiert werden wollen und eine entsprechende Stromversorgung brauchen. Der hohe Anschlusswert von zwei starken Geräten etwa verlangt schon nach getrennten Sicherungskreisen. Allerdings gibt es auch Geräte, die sich unter dem schützenden Dach eines Sonnenschirmes oder einer Markise montieren lassen.

Aber auch in der Anschaffung kosten Infrarotstrahler in Summe spürbar mehr (wogegen die Betriebskosten eher geringer ausfallen). Eine Investition, die sich nicht rechnet, wenn man sich über den Standort des Gerätes nicht einig ist, oder in der kalten Jahreszeit nur sehr selten vor die Terrassentür tritt.





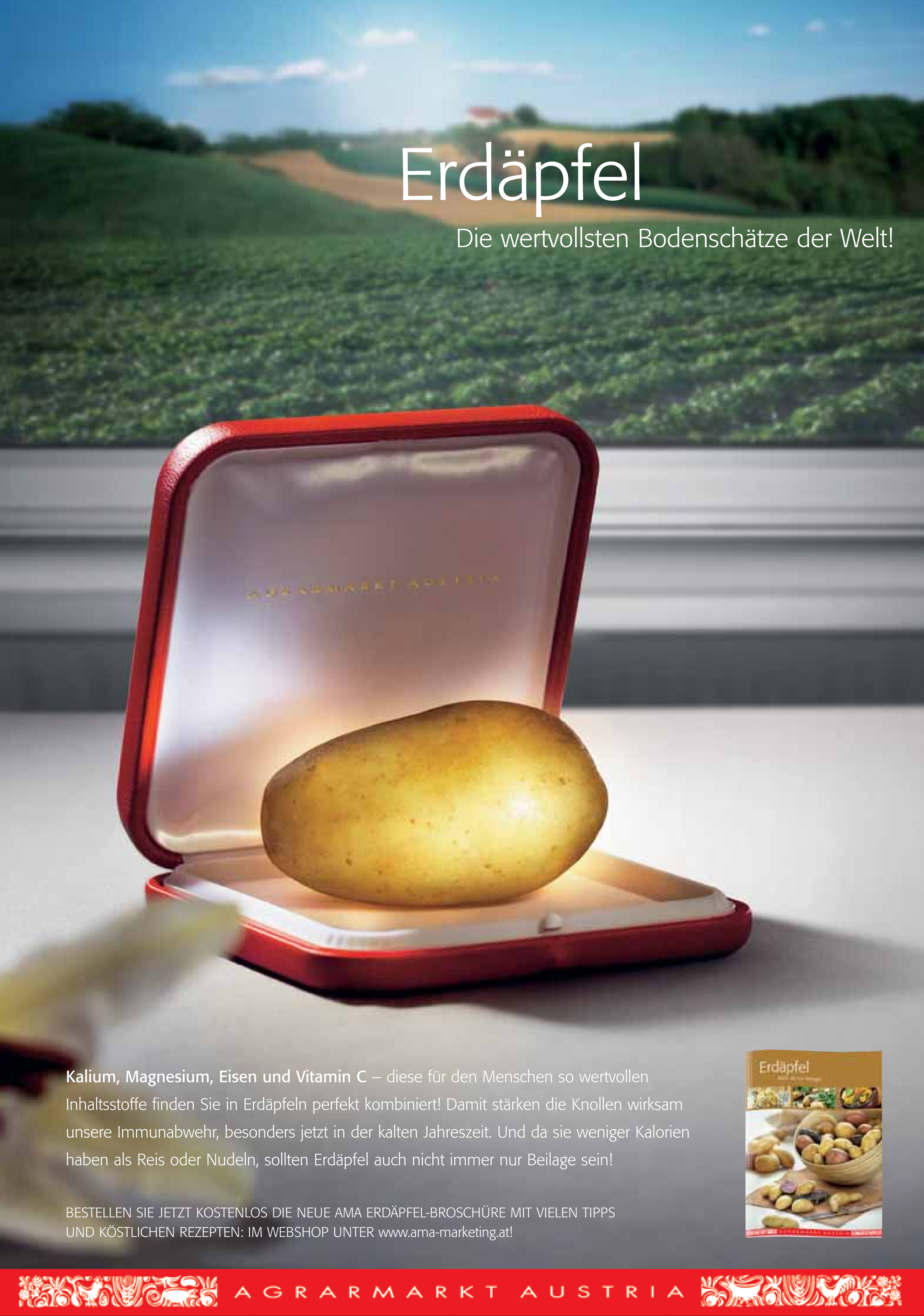
Unglaublich gut.

**7 WERTVOLLE GRÜNDE SPRECHEN FÜR PREMIUM RIND.
ERLEBEN SIE DEN UNTERSCHIED!**

1. **premium GESCHMACK** Mit allen Sinnen genießen.
2. **premium QUALITÄT** Saftig. Zart.
3. **premium HERKUNFT** Hundert Prozent Österreich.
4. **premium LANDWIRTSCHAFT** Mit der Verantwortung des österreichischen Rinderbauern.
5. **premium LEBENSMITTEL** Für Ernährungs- und Kalorienbewusste.
6. **premium VIELFALT** G'schmackige Abwechslung für die gute – und schnelle – Küche.
7. **premium SICHERHEIT** Kontrollierte Qualität – gibt ein gutes Gefühl.

premium RIND NEU IN DER GASTRONOMIE!
Ausgewählte österreichische Gastronomen verwöhnen Sie kulinarisch im Rahmen der Rindfleisch-Genusswochen 2006 mit Rindfleisch-Schmankerl vom Premium Rind. Die Palette reicht von besonders schonend zubereiteten Grillspezialitäten wie Beiried oder T-Bone-Steak, über leichtes Carpaccio und Schulterscherzel-Sülzchen bis hin zur mordernen WOK-Küche. Die Gastronomiebetriebe sowie weitere Veranstaltungen zu den Rindfleisch-Genusswochen finden Sie unter www.premium-rind.at bzw. www.genuss-wochen.at.

Weitere Informationen: Österreichische Rinderbörse, Gastro-Marketing, 050/6902-1548


Erdäpfel
Die wertvollsten Bodenschätze der Welt!
Kalium, Magnesium, Eisen und Vitamin C – diese für den Menschen so wertvollen Inhaltsstoffe finden Sie in Erdäpfeln perfekt kombiniert! Damit stärken die Knollen wirksam unsere Immunabwehr, besonders jetzt in der kalten Jahreszeit. Und da sie weniger Kalorien haben als Reis oder Nudeln, sollten Erdäpfel auch nicht immer nur Beilage sein!
BESTELLEN SIE JETZT KOSTENLOS DIE NEUE AMA ERDÄPFEL-BROSCHÜRE MIT VIELEN TIPPS UND KÖSTLICHEN REZEPTEN: IM WEBSHOP UNTER www.ama-marketing.at!
Erdäpfel
AGRARMARKT AUSTRIA